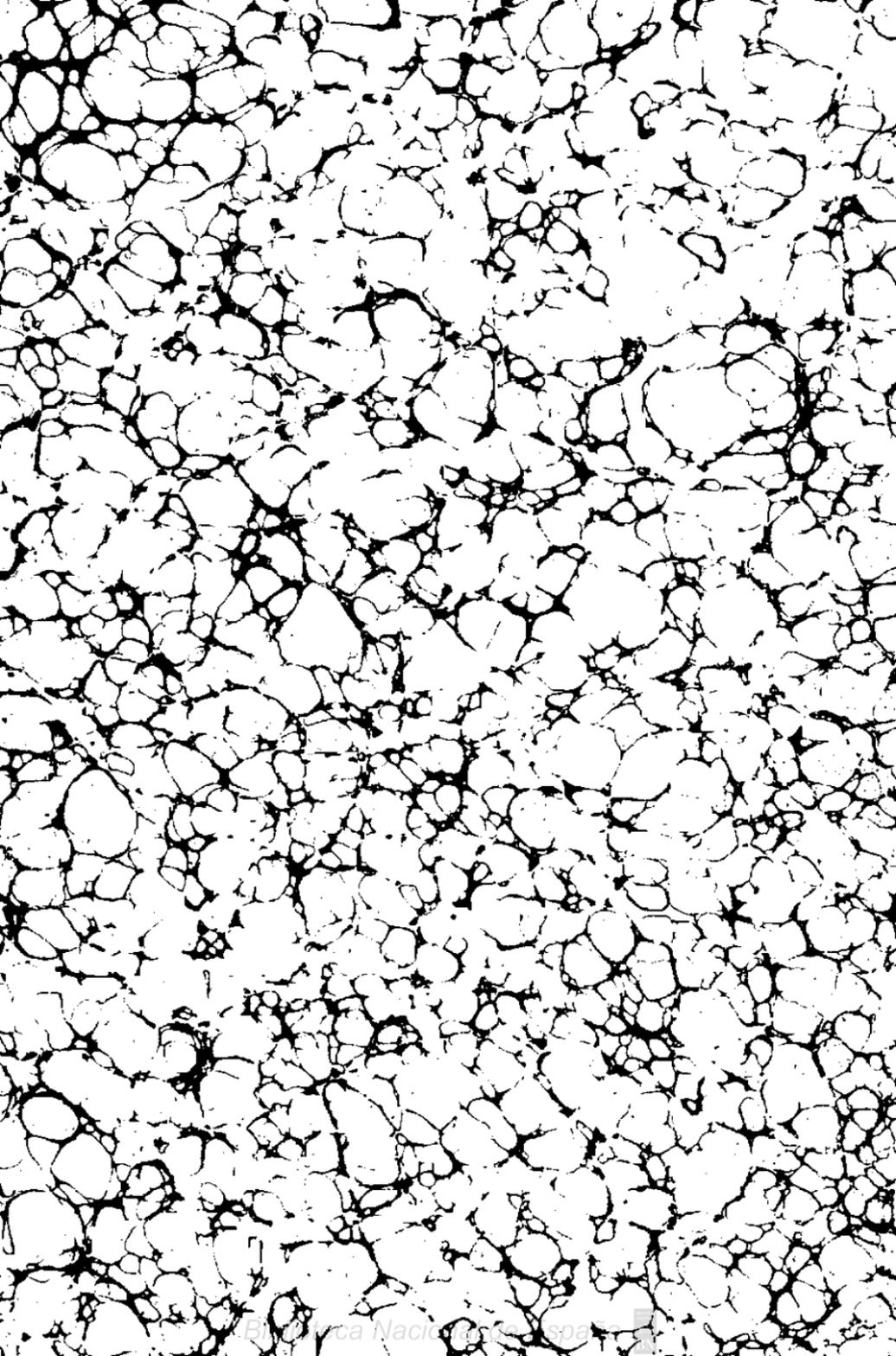


CARPINELLI

LA BUENA
COCINERA

22551

1
22,551



NA

J 164

CARMENCITA

— 6 —

LA BUENA COCINERA

MANUAL PRÁCTICO DE CÒCINA

Española, Americana, Francesa, etc., etc.

CON MULTITUD DE RECETAS ESPECIALES
QUE NO SE HALLAN EN LOS TRATADOS PUBLICADOS HASTA EL DÍA

escrito por

Doña Eladia M. de Carpinell

Edition ilustrada con grabados



DE VENTA:

Calle de los Angeles, núm. 16, 1.º

BARCELONA

11-19 57



CARMENCITA
— 6 —
LA BUENA COCINERA

CARMENCITA

LA BUENA COCINERA

MANUAL PRÁCTICO DE COCINA

Española, Americana, Francesa, etc., etc.

CON MULTITUD DE RECETAS ESPECIALES
QUE NO SE HALLAN EN LOS TRATADOS PUBLICADOS HASTA EL DÍA

escrito por

Doña Gladia M. de Carpinelli

Edición ilustrada con 100 grabados



Gladia M. de Carpinelli

BARCELONA

Tipolitografía de Luis Tasso

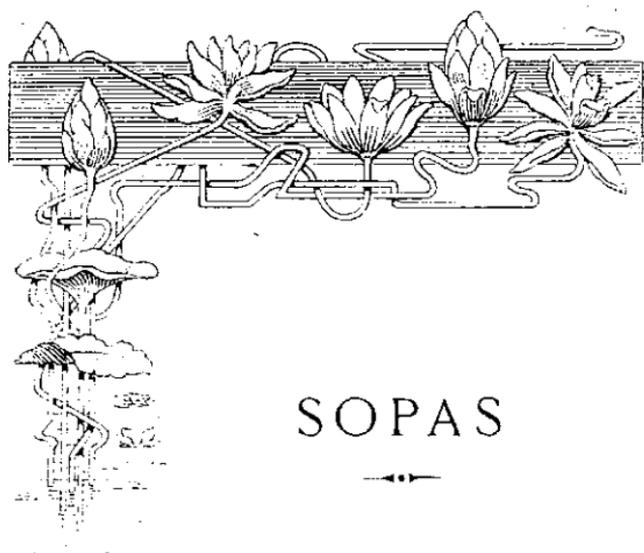
Arco Teatro, 21 y 23

1899

PRÓLOGO

Durante largo tiempo he ido escribiendo y coleccionando multitud de fórmulas culinarias, con el único fin de que sirvieran de alguna utilidad á mi hija; pero varias amigas mías sosteniendo, no sé si con razón, que la claridad de las explicaciones, lo bien combinado de ciertos guisos y el exacto cálculo de las cantidades hacían dichas fórmulas de aplicación general, me han animado á publicarlas. Conjunto de ellas es la presente obrita que espero será acogida con benevolencia, tanto porque he procurado que resulte al alcance de todas las inteligencias, como porque comprendiendo cocina española, catalana, cubana, americana, francesa é italiana, puede satisfacer todos los gustos y llenar todas las necesidades. Si así lo estima también el público, á quien la ofrezco, quedarán plenamente satisfechas las aspiraciones de

La Autora.



SOPAS

SOPA Á LA MONADA.—Por cada vaso de leche una onza de sémola bien fina; cuando empieza á calentarse la leche se echa la sémola con cuidado de moverla continuamente, y después que ha dado un par de hervores se aparta, y cuando empieza á enfriarse se le echa por cada vaso de leche un huevo batido, se mueve bien y se pone al horno cinco minutos y se polvorea de azúcar blanca molida.

SOPA ECONÓMICA.—Puesto en una cazuela aceite ó manteca, se pica un poco de cebolla, unos dientes de ajo, un poco de tomate y un poco de perejil, todo muy menudito; se deja sofreir poniéndole sal y se pone agua suficiente para los

platos de sopa que se quieran hacer; después que haya hervido se pasa por un tamiz, se pone el pan, que se tendrá preparado cortado bien fino para la sopa, se deja hervir bastante y se le ponen huevos enteros ó batidos, como guste más, se sazona de sal y se sirve caliente.

SOPA DE COLIFLOR.—Se cuecen habichuelas blancas, cuando están cocidas se cuelean y se pone el caldo de ellas al fuego, cuando hierve se le echa coliflor, un pedazo de pan tostado, una tacita de aceite, y cuando la coliflor y el pan están blandos se le echa la sopa que se quiera, pero la más á propósito es fideos gordos. Cuando están cocidos se sirve.

CALDO GALLEGO.—En un puchero se pone el agua suficiente para la familia que sea, se pone media libra de habichuelas blancas, cuando el agua hierve se le echa gallina, carne de vaca, jamón, una cebolla entera, una cabeza de ajos y un pedazo de tocino; cuando esto ha hervido bastante se le echa patatas, nabos y bastante col, ésta que sea blanca, y cuando ya está la verdura cocida se le echa un chorro de aceite y un poco de vinagre ó zumo de naranja; ya sazonada de sal, se deja

hervir un poquito más y se sirve. Este caldo debe quedar un poco espeso.

ESCUDELLA DE PAGÉS.—En una olla se pone una cucharada de manteca, un par de cebollas cortadas á rebanadas muy finas, pedacitos de tocino, un poco de pimentón colorado; cuando todo esto está bien frito se echa el agua suficiente para los platos de sopa que se quieran hacer; antes que el agua se caliente se le echa habichuelas, para seis platos de sopa media libra de habichuelas; cuando el agua hierve se le echa un hueso de jamón, un par de patatas para que se deshagan y sal; después que ha hervido un par de horas se le echa una pelota catalana (á continuación irá la explicación), después que ha hervido otra hora, que ya la patata y habichuelas están deshechas, se le echan unas patatas á pedacitos y también col menudita, cuando lo último ya está blando se echa arroz y fideos gordos, la cantidad á gusto de cada uno, y al servirlo se saca la pelota en un plato y lo demás se sirve en una sopera.

La pelota se hace de una cantidad de carne como de media libra, que sea de buey, masa bien limpia, se pica y junto un poco de tocino se repasa que no tenga nervios ni pellejos, y se pica

también una ramita de perejil y medio diente de ajo; esto se pone en un plato, se echa un huevo y si es muy grande se pone sólo la yema, un poco de miga de pan mojada y exprimida, pimienta y sal, se mueve bastante rato para que se una bien, y luego se pone en un lado un poco de harina para redondearla y se echa con mucho cuidado al puchero para que no se desbarate.

AJIACO Á LA GLORIA.—Se pone en una olla una cucharada de manteca, se frien las carnes de vaca, puerco, y si puede ser una oreja de puerco y una rebanada de pan, cuando está un poco dorada se le echa agua, consumida ésta se añade el agua suficiente para las viandas, cuando hierve se le echa el ñame, plátano verde, yuca, malanga y quimbombó; después que ablanden éstas se pone calabaza, boniato y el plátano maduro, luego se machaca en un mortero dos ó tres hilos de azafrán, dos ó tres granos de pimienta, un poco de nuez moscada, una hoja de laurel, dos ó tres clavos de especie y una miga de pan, se le echa esa picada al ajiaco y queda terminado.

OLLA PODRIDA CUBANA.—Se prepara una olla mediana con agua hasta la mitad, se le

echa un poco de sal, dos libras de carne de ternera de la riñonada, un pedazo de tocineta, un puñado de garbanzos remojados y una libra de carne de cerdo fresca; se le añade un cuarto de gallina y se pone á cocer espumándolo. Después que ha hervido como una hora se le pone plátano pintón con cáscara, un chorizo, un puñado de habichuelas tiernas, medio repollo, un pedazo de calabaza, una berenjena, una malanga, calabaza de Castilla, dos nabos, dos boniatos, cuatro tomates, dos chalotes, una cebolla y un pedazo de calabaza de la isla; se deja que hierva todo como otra hora y se espuma, luego se machaca en el mortero dos ó tres ajos, unos granos de comino, dos granos de pimienta y un poco de culantro; hecho de esto una pasta, se deslíe con caldo de la olla y se echan en la misma, con dos hebras de azafrán, se deja hervir un buen rato y se sirve caliente.

SOPA ESCARCHADA.—Se tiene preparadas en un plato unas rebanadas de pan cortadas bien finas y se preparan aliñadas con aceite y vinagre. En una sartén se pone agua y sal, cuando hierve se echa un huevo y cuando la clara empieza á cuajar y la yema queda blanda, se des-

prende la yema con una cuchara, se revuelve con el pan, después se pone el resto del huevo y el agua de la sartén, se vuelve á mover y se sirve caliente. Por cada plato de sopa se pone un huevo.

SOPA DE INVIERNO.—En una cazuela se pone una cucharada de manteca, una cebolla bien picadita, dos ó tres tomates sin piel, éstos se ponen cuando la cebolla está frita. Se tiene pan cortado en hojas muy finas que se echarán cuando el tomate esté doradito, se deja que coja color, se pone su sal correspondiente, se le echa caldo y si no hay caldo agua; cuando está el pan bien deshecho se baten dos huevos y se echan al caldo para que hierva un poco más. Esta sopa se puede hacer con aceite los días de vigilia, entonces se ponen un par de dientes de ajo picados junto con la cebolla, y en vez de caldo se le pone agua de judías ó de verduras.

CALDO DE ENFERMO.—Para este caldo es necesario que la carne sea de la parte más magra y limpia de pellejos; en un puchero se pone el agua necesaria para el caldo que se desea hacer, cuando hierve se echa la carne, un pedazo de gallina, un poco de cebolla blanca y un hueso

de ternera de la parte de la rodilla; se deja hervir á fuego lento por espacio de siete horas, y al darlo al enfermo se cuela; este caldo quedará claro como el agua.

SOPA SENCILLA CON HUEVOS.—Se pone en una cazuela aceite y manteca, dos granos de ajo picados muy menudito, un poco de cebolla también menudita, cuando cojan color se echa pan cortado muy fino, y cuando empieza á dorar se echa el agua suficiente para los platos de sopa que se quieran hacer y se sazona de sal; cuando ya haya hervido lo necesario, se echan dos huevos, se mueve bien, y se deja hervir un minuto y se sirve; esta explicación es para seis platos de sopa.

SOPA DE ALMENDRAS.—En una cazuela se pone el agua necesaria para los platos de sopa que se quieran hacer. Para seis platos de sopa, media libra de almendras.

La pasta de almendras se vende en las confiterías preparada con azúcar, ésta se deslíe con el agua y se echa una cáscara de limón y un pedacito de canela entera; cuando hierve se le echa el pan á rebanadas sumamente finas, ha de ser

panecillo y se deja hervir hasta que esté bien deshecho: se sazona de dulce á gusto del paladar.

Esta sopa en Andalucía y Castilla la Nueva se acostumbra hacerla para Nochebuena.

SOPA DE QUESO.—En una sartén se pone para seis platos de sopa una onza de manteca, dos onzas de mantequilla y una cebolla mediana sumamente fina, se deja que cueza, no puede dorarse porque la mantequilla lo impide; se tiene cortadas hojas de pan grandes pero muy finas. Se pone en una cacerola de hierro dos ó tres cucharadas del frito de la sartén, se cubre la superficie con hojas de pan, se vuelve á poner un par de cucharadas de manteca de la sartén encima del pan, una capa de queso rayado, otra vez pan, otra vez manteca, y queso hasta que se concluya el pan, quedando encima la manteca y queso, se le echa un poco de caldo que se comprenda para cocer el pan y se pone al horno.

Esta sopa ha de quedar espesa.

SOPA DE POLLO.—En una olla se pone el agua suficiente para los platos de sopa que se quieran hacer. Cuando esté caliente se echa, para seis platos de sopa, medio pollo, un hueso de

jamón, un poco de tocino, un poco de butifarra negra, un hueso de rodilla, una patata, un pedacito de cebolla y unas habichuelas sin piel (éstas se ponen un momento en agua caliente y se desprende la piel), se pone su sal correspondiente y se deja hervir por espacio de cuatro horas con poco fuego, y un momento antes de servirse se echan fideos de cabello de ángel, moviéndolos continuamente hasta que estén cocidos para que el pollo se deshaga, y se sirve todo junto: esta sopa es muy sabrosa para las personas desganasadas.

SOPA DE PESCADO.—Se pone en una cazuela aceite, rebanadas de patatas y de cebolla, cuando empieza á freir se echa unos dientes de ajo, una hoja de laurel y un manojo de perejil: cuando todo está á medio dorar se echa el agua necesaria para hacer la sopa con su sal correspondiente; cuando ha hervido un rato se pasa por un tamiz y se coloca en el caldo trozos de pescado, éste puede ser el que se quiera, se deja hervir para que coja el gusto del pescado. En la sopera se tiene preparado pan tostado cortado á pedacitos, humedeciéndolos de aceite, se coloca el pescado en la sopera y luego se echa el caldo por encima para servirlo.

SOPA DE RAP.—El rap se limpia echándolo en agua caliente para que se le desprenda una baba que tiene por encima, se abre por la barriga, se le quitan las tripas y una telita negra que tiene dentro; el hígado se guarda para la picada, se lava con agua fría y se pone á escurrir con sal.

En una cazuela se pone aceite, mucha cebolla fina, dos ó tres dientes de ajo menuditos, tomate: cuando todo está bien frito se echa el pescado, y cuando ha cogido color se tiene el pan cortado muy fino y se echa en la cazuela para que se tueste y coja gusto, se echa el agua suficiente para la cantidad de sopa que se quiera hacer: se machacan unas cuantas almendras tostadas y se echan en la sopa; también se coge un par de dientes de ajos, se machacan en el mortero con unas gotitas de aceite, se hace un alioli y se le echa sazonándolo de sal. Se deja hervir para que el pan quede bien desecho y se sirve caliente.

Esta sopa es de vigilia.

AJIACO MATANCERO.—Unas horas antes de hacerlo se adoban las carnes con sal, orégano, ajedrea (ó sea sejulida), ajos á pedazos, zumo de naranja agria ó vinagre y pimienta negra; las car-

nes han de ser de buey, de cerdo ó costillas, oreja de puerco, y si se quiere gallina; estas carnes se frien en la sartén con manteca; se tiene el agua necesaria preparada en una olla, y cuando hierve se echan las carnes fritas; se dejan hervir por espacio de una hora para echar las viandas cubanas que son: ñame, yuca y malanga, que se tendrán peladas y preparadas; cuando han hervido una hora más se pone una patata y plátano verde quitada la cáscara, después que ha hervido otro rato se echa el plátano maduro también sin cáscara y se deja hervir hasta que esté en su punto; ha de quedar un poco espeso: se coge harina de maíz y se deslíe con manteca y caldo del mismo ajiaco, se hacen unas pelotas en forma de albóndigas grandes, y en un puchero con caldo del mismo ajiaco se dejan hervir aparte para que no se deshagan, y antes de servirse el ajiaco se colocan en la sopera.

SOPA DE NOCHE.---Se hacen hervir guisantes tirabeques (capuchinos), cuando están blandos se les deja el agua necesaria para los platos de sopa que se quieran hacer. En la sartén se frie un poco de cebolla y tomate, cuando está bien deshecho se echa en la olla de los tirabeques. Se

hace unas albóndigas de carne de cerdo, ó de buey con tocino, ajo, perejil y una yema de huevo, hechas éstas que sean pequeñas se fríen en la sartén con harina y se colocan en la olla de la sopa. Se deja hervir un cuarto de hora, se sazona de sal y se sirve.

OLLA PODRIDA ESPAÑOLA.—En un puchero se pone el agua suficiente de los platos de sopa que se quieran hacer; cuando hierve se echa media libra de carne de buey, media libra de carne de cerdo, un cuarto de gallina, un chorizo, un trozo de jamón, tocino, un hueso de cerdo, se deja hervir por espacio de tres horas, y luego se añade media libra de garbanzos del Saúco, que han de estar remojados de la noche anterior, á la media hora su sal correspondiente, y cuando están blandos los garbanzos se echan unas cuantas patatas enteras y media libra de judías tiernas y un trozo de calabaza de Castilla; cocida la verdura se cuela el caldo y se hace la sopa de lo que se quiera.

SOPA JIGOTE.—El jigote es un caldo muy substancioso de carne de buey y gallina. Para doce personas una gallina, un trozo de jamón y una

libra de carne, se sazona de sal y se deja hervir por espacio de cinco horas á fuego lento. Se coge la gallina separando los huesos y las pieles, y se pica con la media luna. En una cazuela se pone un poco de manteca, un poquito de cebolla sumamente fina, un tomate sin piel; hecho este frito que esté bien deshecho, se echa la gallina que se tiene picada y se cuele el caldo; se deja hervir por espacio de quince minutos. Esta sopa es á propósito para la Nochebuena ú otras cenas de convite.

Se tiene en la sopera pan frito cortado á cuadrados como se hace para el puré, y allí se echa el caldo jigote.

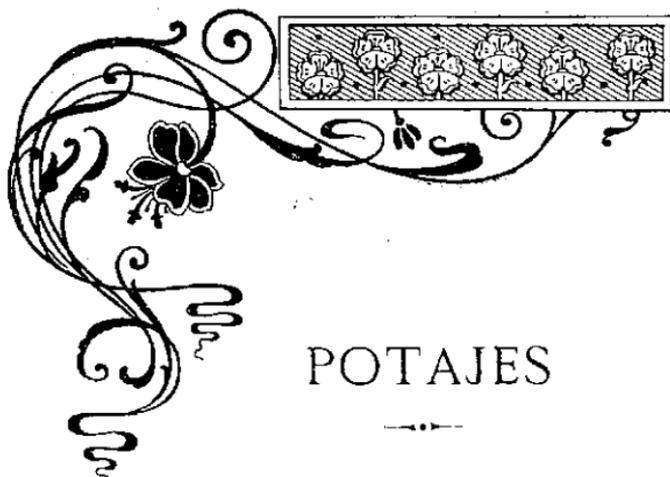
MOFONGO PORTORRIQUEÑO.—Se adoban las carnes como el Ajiaco Matancero, se tiene el agua preparada, cuando hierve se echan las carnes sin freir; se echan las viandas en el mismo orden que el Matancero, añadiéndole calabaza y las pelotas de maíz de la misma manera, con la diferencia que el plátano verde después que está blando se machaca en un mortero y se hacen unas pelotas grandes del tamaño de una naranja y se colocan para que hiervan un rato con las viandas. Este es el verdadero Mofongo Portorriqueño. Tanto el Ajiaco Matancero

como éste tienen que estar muy perfumados de hierbas.

SOPA JULIÉN.—Se hace el puchero como de costumbre; cuando se cuele para hacer la sopa se echa nabo, zanahoria, cebollita tierna, patata, col de Bruselas, todo esto picado como el grueso de un grano de arroz; cuando esto empieza á estar cocido se le añaden las hierbas Julién bien picaditas: cuando está todo blando se sirve.

En la sopera ya se tiene preparado de antemano pan tostado cortado á pedacitos como cuando se hace puré, y allí se echa la sopa.

PUCHERO Á LA MADRILEÑA.— Se pone en una olla la cantidad de agua que se quiera, y cuando hierve se echa la carne, gallina, tocino, hueso de jamón, hueso de cerdo y chorizo, se deja hervir un par de horas á fuego vivo, luego se le añade garbanzos del Saúco, que se tienen en remojo del día anterior; últimamente se le echa patata, col y otra verdura si se quiere, luego se cuele para hacer la sopa que se quiera.



POTAJES

POTAJE Á LA MADRILEÑA.—Se hierven garbanzos que ya se tienen remojados del día anterior, cuando están blandos se echa col á pedacitos, en la sartén se pone aceite, se fríe una rebanada de pan y se quitá cuando está frita, se moja en una tacita de vinagre y luego se machaca en el mortero, echando el aceite de la sartén y el vinagre de la tacita en el potaje y el pan machacado, se sazona de sal y se deja hervir que coja bien el gusto y se sirve.

POTAJE Á LA MALLORQUINA.—Se hierven los garbanzos remojados del día anterior, se coge en una cazuela manteca, bastante cebolla bien fina, tomate sin piel, cuando está esto ya frito

se pone butifarra catalana á pedazos; cuando esto ha cogido el gusto del frito se echan los garbanzos sin caldo, se da un par de vueltas hasta que todo haya cogido el gusto y luego se le echa el caldo del garbanzo, se deja hervir á fuego lento sazónándolo de sal y pimienta molida, y antes de servirse se tienen huevos hervidos, se cortan á rebanadas y se colocan en el potaje.

POTAJE DE GUISANTES.—En una cazuela se pone manteca, alguna cantidad de cebolla picaña, pedacitos de tocino ó carne de cerdo; cuando está esto frito se le echa tomate, y cuando el tomate está frito se echan los guisantes, un poco de pimienta molida y sal, se da vueltas á los guisantes, se les echa el caldo ó agua para que cuezan con poco fuego hasta que estén en su punto.

LENTEJAS Á LA PERFECTA.—Cuando está el agua hirviendo se echan las lentejas bien limpias, y cuando están blandas se les pone sal, se fríe en la sartén con aceite unos granos de ajo, una rebanada de pan; cuando está frito se separa en un mortero y el aceite que ha quedado se echa en las lentejas; se machaca el pan y los ajos se echan también y se le pone un poco de vinagre, se deja

hervir un rato para que coja el gusto. Son exquisitas estas lentejas.

HABICHUELAS REHOGADAS. — Se hierven la cantidad de habichuelas que se quieren, á medio hervir se les echa una cabeza de ajos entera, una cebolla grande á pedazos, una jícara de aceite, una cucharada de vinagre, sal, una hoja de laurel y un poco de pimienta negra; con este condimento se dejan hervir hasta que estén blandas. Al echar eso se debe ya dejar la cantidad de agua suficiente para poderlas servir, sino quedaría muy claro el caldo y debe quedar un poco espeso.

GUISANTES Á LA FRANCESA.— En una cazuela con manteca se pica una lechuga bien fina, cuando empieza á calentar se echan los guisantes que se rehoguen y cuezan con el agua que suelta la lechuga, cuando están cocidos se separan del fuego y se les echa una cucharada de azúcar, se revuelven bien y se sirven. Este guiso se ha de hacer con un fuego muy lento.

HABAS Y GUISANTES REHOGADOS. — En una olla de boca ancha se pica cebolla tierna en bastante cantidad, pedacitos de tocino ó

carne de cerdo, butifarra, algún ajo menudito; cuando eso está frito se echan las habas y guisantes, una hoja de laurel, hierbabuena, pimienta en grano y sal, se rehogan hasta que empieza á dorar; se coloca un plato con agua encima para que filtre y cuecen sin agua y se mueve con la olla continuamente; cuando están casi cocidas se les pone vino seco; la manteca para este guiso ha de ser muy abundante, á fuego lento para que no se quemen. Este guisado pueden hacerse las habas solas ó los guisantes solos ó con patatitas tiernas y también puede aumentársele alcachofas si gustan: éstas han de estar hervidas antes para que no amargue el guiso.

POTAJE PORTORRIQUEÑO DE HABICHUELAS COLORADAS.—En una cazuela se pone manteca de cerdo y un poco de aceite, se fríe cebolla, un diente de ajo y tomates sin piel; cuando está medio frito se pone jamón á pedacitos y unas salchichas ó butifarra blanca; cuando todo está frito se cogen las habichuelas sin caldo (éstas ya se tienen hervidas), y se tienen bastante rato moviéndolas para que cojan el gusto de las substancias; se echa una cucharada de azúcar blanca y otra de mantequilla, se da

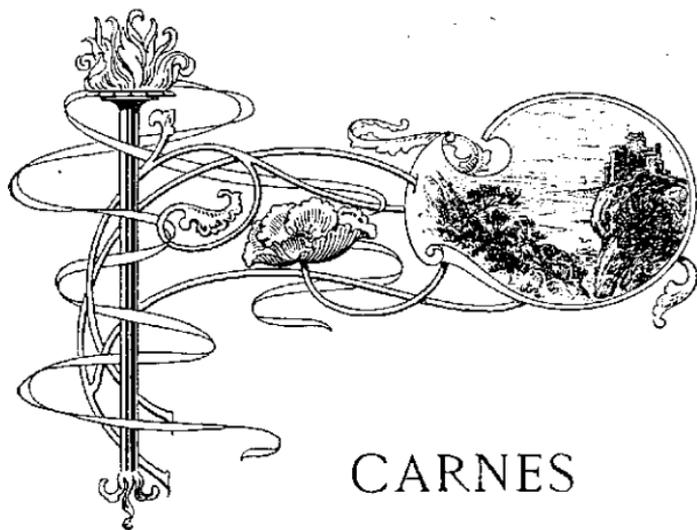
algunas vueltas y luego se echa el caldo de las habichuelas, se dejan hervir con fuego lento por espacio de media hora y se sirven. Si se quiere poner plátanos maduros entonces se suprime el azúcar y éstos se colocan después que el caldo está puesto para que no se deshagan. Como las habichuelas coloradas de Puerto Rico acostumbran ser muy duras, se ponen en remojo cuatro ó cinco horas en agua fría antes de hervirlas.

HABICHUELAS ALFONSINAS. — En una cazuela con aceite se fríe cebolla, ajo y tomate, éstos sin piel; cuando están á medio freir se echan costillas de cerdo á pedazos, se da vueltas hasta que se sofría bien todo; se echan las habichuelas que ya se tienen hervidas de antemano, con cuidado de echarlas sin caldo para que se sofrían mejor; se hace una picada de almendras tostadas, piñones y avellanas, y con el caldo de las habichuelas se deslíe bien y se echa en la cazuela para que hierva un rato.

POTAJE DE HABICHUELAS BLANCAS. — Se coge una cantidad de habichuelas blancas y se hierven. En una cazuela se pone ajo, aceite, cebolla y tomate; cuando esto está frito

se le echan butifarra catalana á pedazos, luego se echan las habichuelas sin caldo para que den algunas vueltas, poniéndole el agua de las mismas habichuelas para que cuezan. Cuando están cocidas se le agrega huevos duros por encima cortados á rebanadas, y se sirven calientes.

POTAJE DE GARBANZOS Á LO PONCEÑO.—Se pone en una olla el agua necesaria para el puchero de la familia; para seis personas basta una pata de ternera, ésta se parte por la mitad, se lava bien y se echa con agua fría, con una cebolla y dos ó tres dientes de ajos enteros: cuando la pata ha hervido bastante rato que empieza á ablandar, se echa media libra de garbanzos del Saúco, éstos ya se tienen remojados del día anterior, una onza de jamón á pedacitos, un poco de tocino, media libra de tripa de ternera cortada á pedazos, una patata, unos granos de pimienta, medio chorizo, un polvo de orégano, si puede ser de Puerto Rico, y su sal correspondiente; se deja hervir con fuego lento por espacio de tres horas hasta que el caldo quede espeso para servirse bien caliente.



CARNES

CARNE Á LA DOLORES.—Se coge la carne bien tierna como para hacer biftec, que no sea muy gruesa, después de lavada se pone en un plato, se polvorea de sal y canela, se reboza de harina, se fríe en una sartén bien dorada; en una cazuela se pone manteca y cebolla picada, cuando está frita se le echa agua y si se puede caldo; cuando hierve se colocan las tajadas de carne, que se tienen ya fritas, se hace una picada de avellanas, almendras ó piñones, y se deja hervir hasta que tome punto.

CARNE DE PASCUAS.—En una tartera se coloca un trozo de lomo con sal y pimienta,

cuando está dorada se retira; se tienen coles que sean blancas hervidas con sal y se ponen á escurrir, y en la manteca del lomo se frien un poco, después se coloca la carne otra vez en la tartera con la col al rededor, se ponen huevos duros cortados á rebanadas por encima de la col y se polvorean de queso ó de miga de pan rayada, se pone al horno, y si no hay horno con fuego encima hasta servirlo.

CARNE Á LA FRANCESA.—Se coge un trozo de lomo ó carne magra de cerdo, se pone en una tartera con manteca caliente, que sea ésta un poco escasa por tener la carne bastante grasa; cuando está bien dorada se pone un poco de cebolla bien picadita, se deja que se fría con la carne, después se pone leche que la cubra, y con fuego lento se va moviendo continuamente hasta que la salsa quede reducida con la manteca de la leche.

CARNE CON COLIFLOR.—Se coge carne de ternera ó buey á lonjas ó entera, como se quiera, y se sofríe con manteca, cebolla y tomate, un grano de ajo entero y sal; cuando está frita se le echa agua ó caldo para que ablande; la coli-

flor se tiene dada un hervor y puesta á escurrir á pedazos con sal, se frie con harina en la sartén y se coloca en la salsa de la carne, se hace una picada de almendras y se pone á fuego lento para que no se deshaga la coliflor y se deja que coja gusto.

CARNE CON CIRUELAS.—En una cazuela con manteca se coloca la carne á pedazos pequeños como para hacer estofado, con sal y pimienta molida; cuando está algo dorada se le pone cebolla muy picada y se deja dorar más con la carne; si se quiere colocar unas patatas á tajadas se puede colocar antes de las ciruelas; éstas se tienen en agua caliente un rato antes para que ablanden, se exprimen bien y se echan en la carne; cuando todo está bien dorado en la sartén se hace tostar harina con manteca y se le echa agua ó caldo, y se echa á la carne sazonándola y dejándola hervir para que tome punto.

CARNE Á LA RAIMUNDA.—Se coge un trozo de carne, sea de buey ó ternera, se mecha con tocino, se coloca en una olla de boca ancha y se le añade una cabeza de ajos, una cebolla, un tomate, sal, manteca, unos granos de pimienta, una hoja de laurel, todo esto en crudo: cuando

está la carne dorada se le echa una jícara entre vino y aguardiente, cuando está medio blanda se le pone una miga de pan y se deja á fuego lento tapada con un papel de estraza y un plato con agua encima; cuando está blanda se pasa por un tamiz añadiéndole un poco de caldo ó agua si es necesario.

CARNE LUIS XV.—Se coge tajadas de ternera ó buey y se dora con manteca; cuando está, se le echan unos tomates sin piel y unos guisantes ó setas para que dé buen gusto; luego se le agrega un vasito de vino seco y un poco de harina desleída con agua ó caldo. Se deja hervir hasta que quede en su punto.

CARNE LEOCADIA.—Se pone manteca en una cazuela y se echa la carne y sal, se deja dorar bien, se le añade agua poco á poco hasta que esté la carne tierna, quedando otra vez en la misma grasa; se echa ajo y perejil bien picadito, cuando ha tomado el gusto se separa la carne y se echa media cucharada de harina y se deja tostar bien, se vuelve á poner la carne añadiéndole media copa de vino seco, una hoja de laurel y el agua necesaria, y con poco fuego se deja hervir hasta que esté en su punto.

LONJITAS FRITAS.—Se preparan unas lonjitas de carne de ternera cortada á tiras de dos dedos de anchas, se ponen un rato con sal y limón. Se hace una pasta compuesta, para tres cucharadas de harina un huevo y media taza de leche; aparte se baten dos claras bien subidas, y luego se une á lo demás moviéndolo siempre de un mismo lado. Momentos antes de servirse se mojan las lonjitas de carne en esa pasta, y se frien con bastante manteca en la sartén. Este plato abunda y al mismo tiempo bien presentado.

FRICASÉ MONTAÑÉS.—Cortada la carne á rebanadas finas limpia de pieles y nervios, se lava y se pone á escurrir con sal y pimienta; se pone manteca en la cazuela y se echa la carne rebozada de harina; cuando está frita se separa y en la misma manteca se pica cebolla fina, y cuando está dorada se vuelve á colocar la carne y se le echa un poco de vino; cuando ha cogido el gusto se echa agua ó caldo y se deja hervir con fuego lento hasta que esté cocida.

FRICASÉ DE TERNERA.—Cortada la carne y limpia de la misma manera que la anterior, cuando está bien seca se envuelve en harina

y se fríe en sartén. Se prepara una cazuela con manteca, bastante cebolla bien picadita, y cuando está frita se le echa un poco de tomate, una rama de perejil bien picada; bien deshecho y frito esto, esa salsa se echa desleída con agua ó caldo, y cuando empieza á hervir se colocan las tajadas de carne, se deja hervir con fuego lento poniéndoles unas setas para dar gusto.

CARNE EN FIAMBRE.—Se toma un trozo de carne de buey de la parte llamada contratapa, y se echa en una olla de boca ancha, con manteca, unas hojas de laurel, tomillo, clavos, ajos, pimienta (todo en grano), sal, vino blanco y el agua necesaria para cocer, se deja á fuego lento hasta que esté bien blanda y haya quedado seca de caldo.

CARNE Á LA ESPAÑOLA.—Se coge un trozo de carne de ternera ó buey y se deja dorar en una cazuela con manteca, luego se le añade el agua suficiente para que ablande. En la sartén se fríe cebolla bien fina y unos tomates, cuando está esto doradito se le echa una poca de harina para que dore también, y todo esto se echa desleído con agua ó caldo en la cazuela de la carne

pasado por un tamiz. Se le añade unos champiñons para darle buen gusto.

PULPETAS DE CARNE.— Se hacen unos filetes muy finos y regulares, se pica en la media luna carne, jamón y gallina con perejil, ajo, un poco de tocino y se rellenan atándolos: después se envuelven con harina, se frien en la sartén con manteca, y cuando están dorados se colocan en una cazuela y se les hace una salsa de almendras tostadas y una yema de huevo machacada, se deja hervir un rato hasta que quede en una salsa regular para poderlo servir.

CARNE ENCEBOLLADA.— Se coloca en una cazuela un trozo de carne que no sea muy gruesa, se pone una cucharada de manteca, unos clavos de especie, tres ó cuatro granos de pimienta, sal y mucha cebolla cortada á rebanadas, se pone á fuego lento, que con el jugo que suelta la carne y el de la cebolla sea suficiente para que quede blanda. Esta carne es muy sabrosa.

CARNE Á LO SAN FRANCISCO.— Se coge un trozo de carne no muy alta, que sea de ternera, se le da un poco con la mano del mor-

tero para allanarla más; después de bien limpia se pone en una cazuela con manteca, ajos picados, cebolla á rebanadas, pimientos á tajadas, bastante tomate, unos granos de pimienta y sal y un poco de vino seco, todo esto en crudo; se pone la carne á fuego lento y bien tapada, porque ha de cocer sin agua y necesita el sudor de la tapa. Esta carne es muy buena.

CARNE Á LA JARDINERA.— Después de asada la carne en una cazuela con manteca y un poco de canela, se le pone unas habichuelas tiernas, cebolleta tierna, patata, zanahoria, guisantes, calabacines, algún ajo tierno y unos granos de pimienta, todo esto en crudo, y con poco fuego se deja cocer poniéndole una copita de vino y unas aceitunas sin semilla; se le añade un poco de caldo si hay necesidad.

BLANQUETTE DE VEAU Á LA FRANCESA.— Se preparan costillas de la cabeza de ternera, se lavan y se ponen á escurrir con sal. En una sartén se pone manteca, se fríe cebolla picada y tomates, y se colocan las costillas que están en adobo; en una cazuela se pone agua, harina desleída, y se echa una cucharada

de manteca de vaca, y allí se colocan las costillas y se echa ese adobo de tomate por encima pasado por un tamiz. En el momento de servirse se añade un vaso de leche, echándolo con cuidado que no hierva para que no se corte; al poco rato se sirve.

CARNE Á LA MARÍA.—Se coge carne de vaca ó ternera y se corta á pedazos pequeños; en una cazuela se pone manteca, se echa la carne cebolla á pedazos, un poco de pimentón, un clavo una hoja de laurel, unos granos de pimienta; en el mortero se machacan unos granos de ajo, que ya se han frito en la manteca, unas avellanas y un poco de perejil, se hace una picada desleída con agua ó caldo, se echa en la cazuela y se deja hervir con fuego lento ya sazonado de sal.

CARNE CON ANCHOAS.—Para una libra de carne, tres anchoas, un par de ajos y una rama de perejil, se pica muy menudo las anchoas, los ajos y el perejil, y cuando se pone el biftec en la sartén se le echa por encima todo ese picado y se deja cocer cinco minutos.

PERNIL Á LA ALEMANA.—Se prepara

una cazuela con lonjas de pernil muy delgadas y rebanadas de pan pasadas por manteca, hierbas finas, setas, criadillas puestas alternativamente hasta que esté llena la cazuela, acabando por el pernil; hecho esto se polvorean con miga de pan para ponerlo al horno y se sirve.

ALBÓNDIGAS DE CARNE.—Se coge una libra de carne que sea toda masa, se pica bien fina sin que tenga nervios, se le añade ajos picaditos y perejil, después un par de huevos, y se bate hasta que esté todo unido. Se coge una tacita con harina y se hacen las albóndigas todas iguales. En una cazuela se pica mucha cebolla fina y unos tomates, echándole agua ó caldo, y cuando hierve se echan las albóndigas, luego se hace una picada de almendras y se sazona de sal dejándolo hervir un rato con poco fuego.

ROSBIF Á LA INGLESA.—Se toma un trozo de filete ó culata, se limpia bien, se polvorea de pimienta y sal. En el momento de servirse, en una cazuela se pone bastante manteca de vaca ó cerdo, y cuando está bien caliente se echa la carne tapándola bien y dándole vueltas hasta que quede bien dorada. Esta carne es muy buena.

CHULETAS Á LA PAPILOT.— Se lavan bien y luego se secan en un paño, se les echa sal, manteca derretida y pan rayado, se envuelven en un papel de barba y se ponen al horno en fuego lento ó en una parrilla si no hay horno; cuando se comprende que están asadas se sirven en el mismo papel.

COLA DE CARNERO Á LA PARRILLA.—Se coge la cola y se echa al puchero para que esté blanda, luego se asa en la parrilla, y se hace una salsa de dos granos de ajo, un borrego, y se va untando por encima de la cola, y volviéndola á fin de que quede cubierta de la pasta y bien doradita. Esta cola es muy bonita y buena.

CARNE AMERICANA.—Píquese bien una libra de carne de buey, y en una cacerola se pone manteca y cebolla bien fina, cuando está cocida se le añade tomate, pimentón colorado en polvo, sal y canela; así que esté un poco cocido se echa la carne que se dore un poco y se le añade agua ó caldo; así que esté bien blanda la carne se le ponen pedacitos de patata á cuadraditos, y para espesar la salsa se le pone un poco de harina tostada.

CARNE CON ALCACHOFAS.—En una cazuela con manteca se pone bastante cebolla y ajos picados, unos granos de pimienta, una hoja de laurel, y á medio freir se echa la carne á trozos, se deja freir más y se le echa agua para que ablande, después se pone tomate y se deja sofreir más, se vuelve á cubrir de agua y se colocan las alcachofas que ya se tienen hervidas con sal y puestas á escurrir; á fuego lento se deja que hierva; para espesar la salsa se tuesta en la sartén con manteca un poco de harina, se deslíe con agua y se echa al guisado de carne.

CARNE Á LA JOAQUINA.—Se pone un trozo de carne en crudo, con sal, pimienta y canela, después se pone manteca en una cazuela, cuando está bien caliente se echa la carne envuelta, cuando está dorada se trincha mucha cebolla bien fina, cuatro ó cinco granos de ajo, un par de tomates, todo en junto con la carne para que se rehogue bien, cuando está se agregan 15 céntimos de setas (*muchardons*), se les da un par de vueltas, se echa el agua suficiente para que cueza la carne, y cuando está blanda se pasa la salsa por un tamiz y se sirve.

COSTILLAS Á LA BECHEMELLE.—

Se pone al fuego una cazuela con una cucharada de manteca de cerdo, un poco de cebolla, un poco de jamón y medio ajo, todo bien picado, después un poco de pimienta, canela y sal, se deja cocer todo bien, y cuando está se le agregan dos cucharadas de harina, cuando está deshecha se le pone leche, por cada cucharada de harina diez céntimos de leche, y cuando todo está bien cocido se pone en un plato á enfriar y después se arreglan las costillas. Éstas se pelan del huesito y se pasan por aquella pasta, y después se pasan por huevo y galleta picada, y un momento antes de servirse se fríen con manteca en la sartén; han de quedar doraditas.

Se sirven bien calientes.

LOMO DE CERDO ENVUELTO EN COL.—Se coge una col bien blanca y de hoja grande, se pone á hervir no muy cocida para que no se deshaga, se pone á escurrir con sal y pimienta negra. El lomo se corta en tajadas finas y se pasa por manteca en una sartén; cuando está, se coge la col, se envuelve el lomo y se ata, friéndolo en la sartén rebozado de harina. En una cazuela se pone manteca, cebolla picada, unos

tomates, se le echa agua, y allí se coloca el lomo; se hace una picada de nuez y se deja hervir con poco fuego.

FILETE TRUFADO.—Se toma un trozo de filete de ternera, se mecha de cortaditas de trufas, se unta bien de manteca de cerdo, se polvorea de pimienta, sal y limón. Se coloca dentro de un papel de barba y se pone al horno que no tenga mucha fuerza, para que se vaya cociendo poco á poco. Es exquisito.

CARNE Á LA JULIA.—Se pone un poco de manteca de cerdo en la sartén, cuando está caliente se le echa una poca de harina, la que se moverá continuamente para que no se quemé: en siendo tostada se le echa cebolla bien fina y algunos granos de ajo chafados, se hace freir un rato y después se le añade un poco de agua caliente, revolviéndolo hasta echarle encima de la carne asada poniéndole algunas alcaparras, una jícara de vino blanco, una hoja de laurel, orégano, todo esto ha de hervir un rato á fuego lento para servirse cuando esté en su punto.

CARNE RELLENA.—Para esta carne se

toma la parte de carne que se llama tajada, que se pela; quitada la piel, que lo hace el carnice-ro, se lava y se pone á escurrir con sal y pimienta. Se tiene preparado el relleno, que consiste en carne de cerdo muy picada, jamón, un huevo duro entero, alcaparras, aceitunas sin semilla, cebolla muy picada y perejil picado, todo esto se pasa en manteca en una sartén: se rellena la carne que quede como una pelota y se ata con un hilo. En una cazuela se pone manteca y se deja dorar la carne, después se añade cebolla fina, tomate sin piel, y cuando todo está frito se le pone agua ó caldo, se deja hervir que ablande, se coloca en una fuente y se cuele la salsa por encima de la carne para que quede bien fina y bonita.

CHULETAS Á LA BECHEMELLE
(otras).—Se preparan las chuletas limpiándolas bien el palito, se cuecen un poco con ajo, cebolla, perejil y sal para que tomen un poco el gusto y se dejan enfriar. Se prepara en la sartén una cucharada de manteca, dos de harina y dos tacitas de leche que se echa poco á poco; se tiene preparado pan rayado, huevo batido, se pone la sartén con manteca no muy caliente, se moja la chuleta en la bechemelle, luego en el huevo, luego en el

pan rayado, se pone en la sartén y se dejan dorar bien.

CARNE DE BUEY (CUNILL) CON GUISANTES.—Se coge la carne y se pone á dorar con manteca y sal en una cazuela; cuando está, se le añade agua para que cueza, poniéndole unos ajos enteros y cebolla á trozos; cuando está bien blanda y sin agua se ponen tomates á sofreir, luego se añaden los guisantes y patatas pequeñas, éstas se dejan dorar bastante rato y se le añade el agua suficiente para que todo ablande, haciéndole una picada de almendras, y se sirve con poco caldo.

CHULETAS DE TERNERA EN PAPEL.—Después de bien limpias y puestas á escurrir se polvorean de sal y pimienta, se rebozan por ambos lados con miga de pan rayada, se colocan en un plato y se derrite manteca de cerdo por encima y se mezcla con perejil y cebolla tierna bien picado y un poco de ajo tierno; todo esto se echa por encima de las chuletas, se cubren con tajadas de tocino, se envuelven en un papel blanco untado de manteca para que se asen en el horno á fuego lento y se sirven con el mismo papel.

BIFTEC GALLEGO.—Se cortan los biftecs gordos y de carnes tiernas como el filete ó la cadera, se limpian bien de pieles, se lavan, y con sal se ponen á escurrir un momento y se secan bien con un paño. Se pone en una vasija leche y huevo batido, para una libra de carne una taza de leche y dos huevos; esto bien unido se colocan los biftecs todo el rato que se pueda, y en el momento de servirlos se tiene preparada miga de pan rayada, se envuelven en esa miga de pan y se fríen con bastante manteca y bien caliente.

CARNE Á LA ANDALUZA.—Un trozo de carne tierna de ternera ó buey, como se quiera; en una cazuela con manteca se hace dorar con su sal correspondiente; cuando está asada se le pone el agua necesaria para que ablande, concluída ésta se le pone cebolla y tomates para que coja el gusto y se deja sofreír un poco más; se tienen preparadas coles de Bruselas, para una libra de carne tres onzas de coles, á éstas se les da un hervor con sal, se escurren, se envuelven en harina, se fríen, y se colocan en la carne con zanahoria también hervida y cortada á ruedas, se fríen y se colocan en la carne; también se pone unas cebollitas tiernas, pequeñas, enteras, unas aceitunas sin

semilla; puesto todo se le da un par de vueltas con la carne y se echa el caldo ó agua para que todo ablande, teniendo cuidado que no se pegue, que es algo fácil por la harina que lleva la col y la zanahoria; cuando está en su punto se sirve.

CARNE Á LA ROSITA.— Se coge un trozo de carne de ternera y en crudo se le echa bastante cebolla, una pequeña cantidad de harina, y se deja dorar todo junto; luego se le echa la cantidad de agua para que cueza.

En la misma fuente que ha de servirse se deslíe una yema de huevo cruda, y en un mortero se pica perejil bien picadito y se une á la yema de huevo de la fuente, todo bien deshecho, allí se coloca la carne echándole la salsa en que ha cocido por encima, uniéndolo todo muy bien.

CARNE DE CERDO Á LA HABANERA.— Se coge la carne de cerdo cortada en pedazos en una fuente y se adoba con vinagre, sal, orégano y ají dulce; luego que ha tomado bien el adobo se pone á freir y quedará muy sabrosa. Se adorna con platanito frito al rededor.

ESTOFADO DE CARNE DE CUELLO.

--En una olla de boca ancha con manteca se trinchaba cebolla, dos ó tres dientes de ajo picados, cuando está dorado se echa pimentón colorado y en seguida la carne cortada á pedacitos; se deja sofreir hasta que se ha consumido el caldo que ésta suelta, se deja dorar un poco y se ponen patatas tiernas, una hoja de laurel, orégano, pimienta, ajos enteros, cebollas pequeñas enteras, y se deja sofreir, luego se le añade un poquito de vinagre y vino, y se deja que cueza poco á poco con un plato encima que sude.

CREULAT.—Se tiene carne picada de cerdo ó ternera unida con perejil y ajos, también unas hojas de col blancas dadas un hervor y puestas á escurrir con sal. En un molde pequeño, que no tenga dibujos, se ponen unas lonjas de tocino cruzadas: encima del cruzado de tocino se coloca una hoja de col untada de manteca, una cantidad de la carne picada, otra hoja de col también untada de manteca, otra vez picado de carne hasta terminar, que será con las hojas de col, pero en vez de una se ponen dos. Se coloca en el horno, y al momento de servirse se saca del molde con cuidado que quede entero. Se le echa por encima salsa de fricandó.

CARNE DE FAMILIA.—Un trozo de carne de la parte que se quiera, pero la mejor es el revés de espalda de ternera, lavada y puesta con sal; se pone en el fuego una cazuela con manteca, cuando está caliente se coloca la carne, se deja asar un poco y se le añade un par de tomates enteros y bastante cebolla: cuando está esto bien dorado se le echa agua, y cuando hierve con un colador en la misma cazuela se cuele la cebolla y el tomate que saque bien las substancias, se tiene preparadas patatas pequeñas, si puede ser tiernas mejor, y se colocan en la carne, dejándola hervir con fuego lento, después de una hora se le echa un chorro de vino y que siga cociendo con fuego lento hasta que esté bien blanda.

ROSBIF Á LA ESPAÑOLA.—Se toma un trozo de carne de lomo de buey y se corta á tajadas del tamaño que se quiera, aplanándola bien. Póngase en una sartén manteca de vaca y de puerco, se reboza la carne con harina, y bien caliente la manteca se echa en ella la carne, se polvorea de sal y pimienta, se vuelve de vez en cuando y se sirve bien caliente.

CARNE BARCELONESA.—Se corta la

carne bien fina de ternera, de la parte llamada *crustó*, se lava y se pone á escurrir con sal; para media libra de carne se necesita una onza de manteca de vaca, ésta se pone á derretir en la sartén, se agregan 10 céntimos de leche y se espesa con harina; cuando esto está hecho una pasta se unta la carne por los dos lados, después se pasa en huevo y galleta, se frien en manteca bien caliente y se sirve caliente.

ROPA VIEJA EN SARTÉN.—En manteca se pone unas cebollas picadas, cuando están fritas se echa un polvo de harina y se revuelve todo hasta que tome color; échese caldo del puchero, sal y pimienta, y cuando se está consumiendo la salsa se echan tajaditas de carne que generalmente sobran del cocido; rocíase con un poco de vinagre, apartándolo cuando esté bien cocida.

LOMO CON TOMATE.—Cortado el lomo se fríe en sartén un momento, se pica ajos y perejil muy menudo y se echa en la sartén para que acabe de freirse con el lomo, se pone una cucharada de harina para que se tueste también con el lomo, y se tiene de antemano hecha una salsa de

tomate que se coloca en la sartén, se deja hervir un momento, se sazona de sal y se sirve.

PICADILLO HABANERO.—En una olla de boca ancha se pone manteca abundante, cuando está caliente se coloca una libra de carne que sea tierna, dos ó tres ajos enteros, cebolla á pedazos, sal y un chorro de vinagre, y esto se deja que cueza con fuego lento con el jugo de la carne y de la cebolla, cuando está blanda se pica en la media luna. En una sartén se pone cebolla bien fina con manteca, cuando empieza á freír se pone la carne, que ya se tiene picada, y las substancias que han quedado en la olla; con poco fuego para que no quede muy seco.

CHULETAS REALES.—Tómese buenas chuletas lavadas y puestas á escurrir con sal. Se prepara una cazuela con manteca, y en la media luna se pica cebolletas, setas, un poco de tocino y perejil; todo esto se echa en la manteca de la cazuela, y se colocan las chuletas que cuezan con poco fuego. Cuando están á medió cocer se separan y se dejan enfriar. Tómese papel blanco, se unta con aceite por los lados, póngase encima una lonja de tocino muy delgada, luego la chuleta,

y sobre ésta media cucharada de la salsa en que se han cocido las chuletas, ciérrase la papillote, se ata el extremo de la chuleta, repítase igual operación para cada chuleta, y luego pónganse en las parrillas para que tomen color; para servir las se quita el hilo pero se sirven en el papel.

CARNE AL GRATIN.—Se corta la carne en tajadas delgadas; en una cazuela, con la que se tiene que servir, se pone un poco de caldo, un chorrillo de vino blanco, pepinillo, perejil, una cebolleta, todo bien picado, sal, pimienta y pan rayado, se van colocando encima las tajadas y se echan sobre ellas los mismos condimentos que debajo, cubriéndolo todo con pan rayado; se pone la cacerola al horno y se deja cocer hasta que esté en su punto, teniendo cuidado que no se pegue en el fondo; para servirse se le añade un poco de caldo si hace falta.

CARNE EN SALSA ESPESA.—Se pone en una cazuela la carne partida en lonjas delgadas con un poco de manteca, después de derretida ésta se añadirá una cucharada de harina y se deja dorar junto con la carne, se echa agua ó caldo para que ablande, con un manojito de pere-

jil, se deja hervir un rato que espese la salsa y se separa el manojito de perejil, y en el momento de servirse se batien para una libra de carne dos huevos y se agrega al guisado.

ESTOFADO DE CARNE.—Se corta la carne á pedacitos y se le pone un polvo de pimienta y sal y se deja así una hora. Se pone aceite en una olla con ajos, tomate y cebolla, y así que esté medio frito se añade la carne para que dore; cuando está, se ponen patatas y cebollitas pequeñas, una hoja de laurel, media tacita de vino, y con un plato encima con agua se deja cocer con poco fuego, moviéndolo continuamente hasta que esté á punto de servirse.

CARNE ALCAPARRADA.—Un trozo de carne de buey ó ternera bien lavado se pone con sal. En una cacerola con manteca, cuando ésta está bien caliente, se reboza la carne con harina y se coloca en la cacerola para que dore, cuando está, se pone un poco de agua para que ablande, consumida ésta se le agrega cebolla y tomates para que la carne acabe de dorar con estas substancias, se le añade más agua para que acabe de ablandar y consumida ésta que quede en la man-

teca: media taza de alcaparras bien exprimidas para que suelten el ácido se colocan en la carne, se deja dar un par de hervores y se sirve.

TASAJO CAMAGÜEYANO. — Se pone en remojo una noche antes y luego se le da un hervor; se deshilacha, y en una cazuela ó sartén se pica bastante cantidad de cebolla, tomates sin piel y un par de dientes de ajos picados, y en esa salsa se pone el tasajo que vaya cociendo con fuego lento y que tome el gusto de este condimento. Esta carne es muy seca y necesita la manteca en abundancia.





AVES Y CAZA

CONEJO Á LO FIGUERAL.—El conejo después de bien limpio y puesto á escurrir con sal y pimienta se pone luego en un plato con aceite, se tiene un par de horas en este adobo y se pasa por la parrilla. En una cacerola se fríe manteca, ajos, perejil, bastante cebolla, y luego se echa el conejo que acabe de dorarse; se añade una hoja de laurel, un poco de canela, unas gotas de aguardiente y unas setas llamadas *mucharçons*; en una sartén se pone á freir harina y con aceite se deslie, poniéndole un poco de caldo ó agua para que acabe de desleir, se echa por encima del conejo y se deja hervir un rato hasta que esté en su punto.

PERDIZ CON TOSTADAS.—Después de preparada con sal y pimienta se pone en una cazuela con manteca á sofreir, cuando está un poco sofrida se le ponen unas cebollitas bien picadas, una onza de jamón cortado á cuadraditos, unas cuantas setas, añadiéndole cada rato un poco de caldo para que vaya cociendo con fuego lento. Al servirlo se pone en la fuente la perdiz en cuatro partes y cada parte encima de una tostada de pan, y esta salsa se echa por encima de la perdiz.

PECHUGAS DE GALLINA CON SALSA Á LA ESPAÑOLA.—Se pone una cazuela al fuego con dos cucharadas de manteca de cerdo y media de vaca, media cebolla, un par de dientes de ajo, zanahoria, media hoja de laurel, pimienta negra, un poco de jamón, un nabo y sal, todo esto se cuece; cuando está se le echa un vasito de vino rancio, y cuando está bien unido se le echan dos cucharadas de harina; en estando desleído se le pone caldo suficiente para que ablande y se pasa por un tamiz. Después se arreglan las pechugas, se les quita el hueso y la piel, se mechan de jamón y se colocan dentro de la salsa, que vayan cociendo poco á poco, y en la salsa se le puede colocar piñones y trufas.

POLLO AL NATURAL.—El pollo debe ser muy tierno; después de limpio y cortado en cuatro trozos y puesto con sal, se fríe en una sartén con manteca, cuando está doradito se separa, y en la manteca del mismo pollo se fríe ajo, perejil picadito, se le pone un polvito de pimienta, unas gotas de limón, y en el momento de servirse se coloca por encima del pollo.

PATO CON NABOS.—Después de limpio y cortado á trozos se rehoga con manteca en una cazuela hasta que adquiriera un hermoso color; pásese luego con la misma manteca pequeños nabos de igual tamaño; cuando empiezan á dorar se hace un mojo con caldo, añádese sal, pimienta, un manojito de perejil, cebolleta tierna, una cabeza de ajos y una hoja de laurel; póngase el pato en esta salsa, y cuando esté medio cocido se le va dando vueltas cuidando que no se deshaga: esto se hace á fuego muy lento y cuando la salsa está reducida se sirve caliente.

CONEJO Á LO PAGÉS.—Se fríe el conejo en una cazuela con manteca, después se echa cebolla bien picadita y un par de tomatitos que acaben de dorar. En el mortero se machaca un

grano de ajo, un poco de perejil, un poco de chocolate, unas cuantas almendras tostadas, pimienta negra, un poco de borrego ó sea bizcocho sin dulce, un trozo del hígado del ave y un poco de vino: toda esa picada se deslíe con caldo ó agua y se echa al conejo, se sazona de sal y se deja hervir hasta que esté en su punto.

POLLOS REBOZADOS.—De un pollo se sacan seis patas que son: nalgas, las patas del hombro y las patas del pollo. Se ponen á cocer con un poco de caldo, sal, un manojito de perejil y unos granos de ajos; después que están cocidas se sacan las patas y se deja un poquito de caldo. Se bate un poco de harina con leche que quede dura para luego batirla bien en el caldo que las patas han dejado; en este batido se le pone nuez moscada, se mojan las patas con ese condimento y luego en pan rayado, y cuando se van á freir en manteca se mojan en huevo batido: se sirven calientes.

PECHUGAS Á LO PARISIENSE.—Las pechugas se cortan lo más grandes posible, se mechan de jamón y se dejan preparadas para freirlas después que la salsa esté lista. En una

cazuela se pone manteca, cebolla picada, tomates y una rama de perejil, cuando esté frita se pone el agua que se crea necesaria y se le añaden los huesos y pieles que se han sacado de las pechugas y un hueso de jamón y se deja hervir hasta que quede reducida la salsa.

Se fríen las pechugas rebozadas en harina y también tostaditas de pan, se coloca en una fuente una tajada de pechuga y encima una tostadita de pan, otra pechuga y otra tostadita, y así sucesivamente hasta que estén todas. Se echa la salsa por encima pasada por un tamiz, y si se quiere se adorna la fuente al rededor con berros, ensalada ó pimientos colorados.

PERDIZ EN SUQUET.—La perdiz después de quitadas las tripas, bien limpia y lavada, se le pone sal, y en una sartén con manteca se envuelve la perdiz entera en harina, se fríe y se coloca en una olla; en el mortero se machaca un grano de ajo, unas almendras, perejil, un poco de chocolate, una tacita de aceite y una cucharada de vinagre, todo eso con un poco de caldo se echa por encima de la perdiz; también se echa en la olla una hoja de laurel y se deja cocer con fuego lento para servirse.

PAJARITOS DE MODA.—Se preparan los pajaritos bien lavados y puestos á escurrir con sal, se pica una cantidad de jamón y se rellenan, se frien en la sartén con manteca rebozados de huevo y galleta molida. En una cazuela se prepara una salsa con manteca de vaca, cebolla y tomates, si éstos no tienen jugo se les añade un poco de agua, porque esta salsa ha de ser abundante, se colocan los pajaritos y se dejan hervir un rato hasta que reduzca la salsa para servirlos.

GUISADO DE POLLO Ó CONEJO Á LA ISLEÑA.—Después de bien limpios se pone manteca en una sartén y se rehogan, luego se coloca en la olla donde ha de cocer y en la grasa que queda se fríe algunas cebollas y se echa sobre los pollos ó conejo con algunas especies. En seguida se añade un poco de sal, un vaso de vino blanco y se ponen á fuego lento con un pucherito encima con agua debiendo estar así cerca de una hora. Se asan los hígados del ave, se machacan con un diente de ajo, se mezcla con caldo, se echa en el ave y se deja dar un par de hervores, con lo que sale una excelente salsa.

GALLINA PEPITORIA.—Se corta en pe-

dazos, se pone con manteca, perejil, un ajo picado y se sazona de sal. En una cazuela se dora bien, después se echa el agua suficiente para que ablande: se machaca en el almirez, ajo, azafrán, almendras tostadas y una yema de huevo duro, se echa y se deja hervir hasta que quede en su punto para servirlo.

CONEJO NAVARRO.—Se fríe el conejo en manteca y envuelto en harina. En una cazuela se pone agua ó caldo, una cabeza de ajos, un poco de romero, tomillo, y se deja cocer con las tajadas del conejo con cuidado que no ablande mucho para sacar el hueso sin que se deshaga; se tienen patatas hervidas y machacadas, y en la sartén que se ha frito el conejo con un poco de manteca de vaca se pasa la pasta de patata, y para que una más se pone un poquito de harina; se coge el conejo, que ya se tiene el hueso sacado, se reboza con esta pasta de patata, se envuelve en harina, se fríe y se colocan en la fuente, y en el momento de servirse se rocía de la salsa, que ha de quedar espesa: ésta pasada por tamiz.

PERDIZ Á LA VINAGRETA.—Después de bien lavada se pone en una cazuela aceite, se

coloca la perdiz entera, se echa cebolla á pedacitos, se sazona de sal y se deja freir: después se le pone una tacita de vinagre, un ajo, una rama de perejil picado, una hoja de laurel y un poco de agua, y se deja hervir hasta que quede en la salsa del vinagre.

LIEBRE SALAMANQUEÑA.— Cortada en pedazos y lavada se pone en una cazuela, se echa una taza de vino blanco, dos hojas de laurel, unos granos de pimienta, unos ajos enteros, un poco de perejil, dos clavos de especie y sal, se deja en adobo 24 horas, también se pone unas gotas de limón. Se saca de la cazuela y se pasa las tajadas en una sartén para secarle el jugo, se separa, y en la misma sartén se echa manteca, cuando está caliente se rebozan las tajadas de la liebre en harina y se fríen bien doradas; se van colocando en una cazuela, y en la manteca de la sartén se tuesta un poco de harina, se le echa un poco de agua para recoger la grasa de la sartén y se echa en la cazuela; se machaca en el almirez un ajo, un clavo, dos granos de pimienta, que son las substancias en que estaba en adobo el conejo; eso se echa en la cazuela y se deja hervir sazonándolo bien de sal.

PICHONES EN PAPEL.— Después de

bien limpios, se cortan los alones y se dividen en dos partes, se polvorean con sal y se pasan por manteca en una cazuela. Cuando hayan tomado color se sacan, y en aquella manteca se echa una cucharada de harina, setas, perejil picado, y con caldo se le hace una salsa que reducida quede en buen punto, y se echa por encima de los pichones repartiéndola de modo que toque á todos parte igual. Se pone una lonja de ternera bien fina entre trozo y trozo de pichón, se envuelven en papel blanco untado de manteca y se asan en la parrilla. Estos pichones se presentan á la mesa en el mismo papel.

CONEJO Á LA VALENCIANA.—Cortado en pedazos, preparado y escurrido, se envuelve en harina y se fríe en la sartén. Se coloca en una olla de boca ancha: en la manteca que ha quedado del conejo se fríe la pasta preparada que es: machacar tres granos de ajo, un pimiento verde, y perejil; el hígado del ave, que ya se tiene frito, se polvorea de pimienta negra, y todo se fríe en la sartén, se le echa un poco de caldo ó agua, se deja hervir un rato, se sazona de sal, y se echa por encima del conejo que está en la olla. Este guiso es muy sabroso.

GALLO CON VINO.—Se corta á pedazos y se fríe en manteca. La asadura se aparta; sacada el ave, en la misma manteca se fríe una cebolla bien picada; el ave ya frita se pone en un puchero y se echa por encima la cebolla frita con la manteca, un vaso de vino blanco y dos hojas de laurel. Después que el vino se ha consumido, se asa la asadura en parrilla, y en el almirez se machaca con dos granos de pimienta y se deslíe en la grasa del mismo puchero para que haga salsa.

GALLINA Á LA MARENGO.—Córtese una gallina á trozos como para la pepitoria, póngase en una cacerola con aceite y sal hasta que haya tomado color; se le añade una ramita de perejil y algunas setas, y si se quiere otras hierbas finas, se hace todo eso unir bien á la gallina. Se hace una picada de piñones, pan tostado y un poquito de vino rancio; esto desleído con caldo se echa en la gallina para que ablande. Cuando está cocida se coloca en una fuente y se adorna con las setas.

CONEJO Á LO CASUAL.—Después de limpio el conejo se coloca en una tartera á trozos

ó entero, como se quiera, con sal, pimienta y manteca, unos dientes de ajo, un par de cebollas á pedazos y unos cuantos tomates sin piel; todo esto se prepara en crudo, se pone al horno, y si no hay horno, con fuego arriba y fuego abajo; cuando está en su punto se sazona y se sirve caliente.

PERDIZ CON COL.—La perdiz después de limpia se pone en una cazuela con sal y manteca, entera ó en pedazos, como se quiera; después de asada se le añade cebolla bien picada, tomates sin piel y se deja sofreir un poco más poniéndole el agua suficiente para que ablande; las coles ya se tienen preparadas dadas un hervor con un poco de sal, tocino y jamón para que se cocinen con sabor, tratando que sean éstas bien blancas, se ponen á escurrir bastante rato; se hacen unas pelotitas como albóndigas, se envuelven en harina y se fríen en la sartén con manteca colocándolas en la salsa de la perdiz; se machacan unas cuantas almendras tostadas y se echan en la salsa, se hace hervir con fuego lento para que no se deshaga la col, y se deja hasta que esté en su punto para servirla.

POLLOS Á LA CATALANA.—Cortado el pollo en pedazos y bien limpio, se tiene en una cazuela manteca, cuando está caliente se echa el pollo, dos granos de ajo picados, un poco de cebolla bien fina, unos granos de pimienta y sal; cuando empieza á dorarse se añade más cebolla cortada larga y fina, después pimientos colorados á pedacitos, bastantes tomates sin piel y se deja con el calor del fuego nada más y se sazona que esté bien de sal. También se puede hacer de este modo el bacalao.

GALLINA MANCHEGA.—Se pone la gallina limpia en una cacerola con dos tazas de agua, dos nabos en pedacitos, un poco de sal, media taza de vino seco y un puñado de habichuelas tiernas, una rajita de canela, una cebolla grande partida, tres cucharadas de vinagre, dos dientes de ajo enteros y un poco de manteca. Se pone á fuego lento tapándolo bien, y cuando está blanda el ave que haya quedado en la grasa se sirve echándole la salsa por encima.

CONEJO Á LA FRANCESA.—Limpio y cortado á tajadas, bien escurrido con sal; en una cazuela se pone manteca de cerdo y aceite, se

dora el conejo y se saca; en esa grasa se pone un picado, que ya se tiene preparado, de cebolla, tomates, jamón, tocino y perejil; cuando esto está frito se une al conejo y se le da un par de vueltas para que coja el gusto del frito, se echa una copita de vino y después el agua suficiente para que cueza, y si puede ser mejor es caldo.

PAVO RELLENO AL HORNO.—Después de desplumado y limpio se abre lo menos posible para limpiarlo de dentro, para que al rellenarlo quede mejor; lavado bien se pone á escurrir; se machaca en el almirez perejil, ajos en bastante cantidad, pimienta y sal; se unta manteca y lo machacado por dentro, esto se hace con la mano para que penetre más; se tiene preparado un relleno que puede hacerse de carne de cerdo ó de buey picada ó á tajadas, como se quiera, y se fríe en una cazuela con manteca, sal, butifarra y salchichas á trozos, piñones, pasas, ciruelas, huevo duro á pedazos, una manzana en cuatro partes, aceitunas quitada la semilla y alcaparras. Este relleno sólo se pasa en manteca, echándole un vaso de vino seco; se rellena y se cose el ave; del machacado que se le puso dentro se unta por fuera, rociándolo de vino y bastante manteca. Se

coloca en una cazuela exprofeso para estas aves; al rededor se coloca varias cebollas enteras y algunos boniatos que asados son muy exquisitos. Se sirve bien caliente. Este pavo va al horno como ya se ha dicho.

POLLOS Á LA VENECIANA.—El pollo destripado y sollomado se abre por la espalda desde el pescuezo á la rabadilla, y se aplana bien. Se pone en una cazuela con manteca de vaca y se deja dorar; se añade media taza de vino rancio para que coja el gusto; se pone caldo, un poco de perejil, sal y pimienta negra, dejándolo que cueza á fuego lento. Cuando está cocido se reduce el caldo, añadiéndole manteca mezclada con harina, la que se echa sobre el pollo, puesto éste en un plato que soporte el fuego; se cubre el pollo de la salsa y con queso rayado, poniéndole á fuego lento en un hornillo; se sirve cuando haya tomado color y la salsa esté reducida. Se sirve en el mismo plato que ha ido al hornillo.

PECHUGAS DE GALLINA Á LO GENOVÉS.—Las pechugas, quitada la piel y huesos en crudo, se cortan á tajadas sumamente finas y lo más anchas posible, con la mano del mor-

tero se aplanan, se lavan y se ponen á escurrir con sal, se envuelven en huevo y miga de pan y se fríen; se colocan en la fuente en que se han de servir, y se les pone por encima alcaparras y ruedas de pepinillos. En una sartén se fríe ajo, cebolla, perejil, pimentón colorado, pimienta negra, zanahoria á pedacitos y tomate; cuando esto está frito se le echa harina para que se tueste y un poco de vino. Las pieles y huesos de las pechugas se hacen hervir con un poco de jamón y con este caldo; en el momento de servirse se pasa por el tamiz el frito ya indicado por encima de las pechugas, que ya están colocadas en la fuente.

CONEJO Á LA RABIA.—Limpio y cortado á tajadas grandes se pone á escurrir con sal; se coloca en una cazuela con manteca de cerdo, cuando está dorado se hace una salsa de alioli (en las salsas ya está la explicación), se echa en la cazuela del conejo, se revuelve bien para que coja el gusto y después se le echa un poco de agua ó caldo para que cueza un rato y muy despacio, para servirse.

PERDIZ MANCHEGA.—La perdiz bien limpia y con sal se hace freir en la sartén con

aceite y manteca hasta que esté dorada, y se coloca en una olla de boca ancha. En la misma sartén se fríe jamón á pedacitos, una cabeza de ajo entera y se echa en la olla; un pedacito de hoja de laurel se machaca en el almirez, y con vino rancio y aceite se deslíe bien y se echa en la olla; se pone además un clavo de especie, un poquito de canela entera y tres ó cuatro granos de pimienta entera; todo eso se coloca en la olla, se tapa bien con un papel de estraza y un plato con agua encima; se pone á fuego lento para que cueza solamente con el sudor, dándole vueltas continuamente hasta que esté en su punto.

POLLOS CON VINO.—Se coge un pollo bien cebado, se limpia y se rehoga á fuego vivo en una cacerola con aceite; se ponen unas lonjas de ternera delgadas; échese después vino, y cuando el ave está en sazón se deslíe un poco de fécula de patata disuelta en manteca, se echa esta salsa por encima de los pollos y se deja hervir un rato.

CONEJO EN PAPEL.—Hecho á trozos el conejo, cuézase en manteca y luego se pondrá en cajitas de papel; se hace una picada con el hígado

del conejo, dos yemas de huevo, un polvo de pimienta, sal, ajo y perejil, y con esto se unta el conejo; luego se cierra en las cajitas de papel y se pone al horno.

PERDICES EN ESCABECHE.—Después de limpias se fríen en un poco de aceite y se colocan en una cazuela con una jícara de vinagre, dos de agua, un manojito de hierbas, apio, tomillo, nabos, laurel, zanahoria, chirivía, una cabeza de ajo, cebolla y especies de todas clases; cuando están cocidas y la salsa se ha consumido se retiran del fuego. Se colocan las perdices en una fuente, y en la sartén en que se han frito las perdices se pone aceite y vinagre, se deja hervir y se echa por encima de las perdices; luego las substancias que han quedado en la cazuela se pasan por un colador y también se echan por encima de las perdices. Estas perdices se pueden comer frías si se quiere.

POLLOS DE CARRETERO.—Se hacen del pollo cuartos y se fríen en la sartén con aceite. En la misma sartén se pone agua ó caldo con sal, se machacan unos ajos, un poco de azafrán, y con un poco de vino negro se deslíe bien y se

deja hervir un par de hervores con un poco de pan rayado para espesar la salsa. Se tienen los pollos en una cazuela y se les echa por encima la salsa y se deja que cueza un poco, con cuidado de menearlo á menudo. Cuando está en su punto se sirve.

CONEJO GUISADO.—Desollado y limpio se corta en pedazos y se pone en una olla ó cazuela con aceite crudo, perejil, ajos y pimienta para que se rehogue á fuego lento; se añade un poco de agua, y cuando está á medio cocer se echa unas hojas de laurel, clavos, un polvo de canela con unas alcaparras ó rajás de limón. Cuando está en su punto se sirve.

POLLOS SALTEADOS EN SALSA BLANCA.—Se quitan las pieles al pollo y luego se asa en la parrilla; aparte y con poco fuego, en una cazuela se pone manteca de vaca, dos cucharadas de harina, y cuando está frita ésta con la manteca se añade quince céntimos de leche de vaca y un poco de caldo, se coloca el pollo y se deja espesar un poco para servirlo caliente.

PATO Á LA ITALIANA.—El pato des-

pués de limpio y cortado á trozos en una cazuela se deja dorar, después se le agrega ajos enteros, cebollitas pequeñas, una hoja de laurel, un clavo, un pedacito de canela, unas gotas de vino; se tapa, y con fuego lento se deja rehogar como si se hiciera estofado; cuando está casi cocido se le añade caldo. Se hierven unos macarrones gordos con agua ó caldo, y cuando están casi cocidos se escurren y se colocan en la cazuela del pato para que acaben de ablandar. Como esta ave tiene mucha grasa, quedan los macarrones muy sabrosos.

CONEJO EN LA SARTÉN Á LA MARINESCA.—Se frie en la sartén unos pedazos de tocino cortados á pedacitos, se echa luego el conejo cortado á pedazos como para la pepitoria, y antes de ponerlo en la sartén se rebozan los pedazos en harina. Cuando están bastante dorados se les echa una taza de caldo, unas cebollitas pequeñas, setas, sal y pimienta, con un vasito de vino rancio; todo esto se deja cocer á gran fuego para que reduzca la salsa, que no ha de ser muy abundante. La cocción del conejo á la marinesca ha de ir pocos minutos al fuego.





COCRETAS

COCRETAS DE REINA.—Se coge carne asada, para tres onzas un seño y un pedazo de pechuga de gallina; las dos últimas substancias hervidas y todo machacado en el mortero. En una sartén se pone un poco de manteca y un poco de harina para que se tueste, luego unas cuantas cucharadas de caldo; se tiene preparado un poco de jamón bien picado y se echa en el caldo, cuando hierve se echa la pasta que se tiene machacada en el mortero, cuando está bien espeso, á punto de hacer las cocretas, se retira del fuego, y cuando está frío se le echa una yema de huevo moviéndolo bien; se deja la clara del huevo, que batida sirve para rebozar las cocretas; también se rebozan con galleta molida y se sirven calientes.

COCRETAS MADRILEÑAS.— Se coge carne de cerdo, jamón y carne de ternera, se corta todo á pedacitos, se pasa por la sartén con manteca y luego se pica bien fino; se tiene preparada en la sartén un poco de manteca y se tuesta un poco de harina, se echa la leche, cuando va á hervir entonces se pone todo el picado de las carnes que ya se tienen sazonadas, se espesa bien y se tiende en una fuente para que se enfríe, se hacen las cocretas del tamaño que se quieran, se envuelven en galleta, huevo, y luego otra vez en galleta, y se frien.

COCRETAS DE GALLINA.— Sancochada la gallina se quitan las pieles y huesos, se pica bien fino, también se pica un poco de jamón, se sazona con sal, pimienta y un polvo de canela; se tiene en la sartén un poco de manteca, se tuesta harina, se echa la leche, y cuando va á hervir se echa el picado de gallina, se espesa bien, y luego se pone en una fuente tendida para que se enfríe, se hacen las cocretas y se rebozan con huevo y galleta.

COCRETAS DE COL.— Picada la carne de cerdo, ajo, perejil, jamón y yema de huevo duro, se une bien.

Para una libra de carne, tres onzas de jamón y tres yemas de huevo, se sazona de sal y pimienta. Se tienen unas hojas de col blancas dadas un hervor, y puestas á escurrir se ponen luego en una tabla, se va poniendo el picado dentro de ellas y se envuelven en forma de cocretas, se atan con un hilo, se envuelven en harina y se fríen con manteca en la sartén. En una cazuela se hace una picada de cebolla y tomates, y cuando está dorada se echa agua; cuando hierve se echan las cocretas de col. Se hace una picada de almendras, se sazona de sal y pimienta. Se dejan hervir un rato.

COCRETAS DE PESCADO.—Se coge una masa de pescado, la merluza es el mejor; se fríe en una sartén y luego se desmenuza bien quitándole las pieles y espinas. En la sartén se pone manteca, se tuesta harina, y allí se echa la leche; cuando hierve se pone la merluza y se hace una buena pasta un poquito espesa y se deja enfriar sazonándolo de sal; luego se hacen las cocretas, se enharina con galleta molida y huevo batido, luego se envuelven otra vez en harina y se fríen en la sartén con manteca bien caliente.

OTRAS COCRETAS DE GALLINA.—

Hervida la gallina se le quitan las pieles y huesos; se fríe en la sartén bastante cantidad de cebolla picada bien fina, un poco de harina, pimienta y un poco de nuez moscada; frito esto se le añade media taza de leche; cuando está hecho una pasta se deja enfriar, se hacen las cocretas y se fríen.

COCRETAS MALLORQUINAS.—

Se pica la carne, si se quiere, del cocido, con cebolla bien fina, y se pasa en un poco de manteca por la sartén; después de frita se baten dos claras de huevo bien batidas y las yemas se echan en la carne, después de sazonadas con sal y pimienta se coge una cucharada de carne, se echa en la clara, se forma cocreta y se fríe en manteca, y si no ligara se la echa un poco de pan mojado y bien exprimido y se une con la carne antes de hacer las cocretas.

COCRETAS DE BACALAO.—

Después de cocido bien el bacalao se le quitan las pieles y espinas y se desmenuza bien. En una cazuela se pone aceite; se fríe, sin que se ponga rubio, cebolleta tierna y ajos, y cuando está la cebolla frita

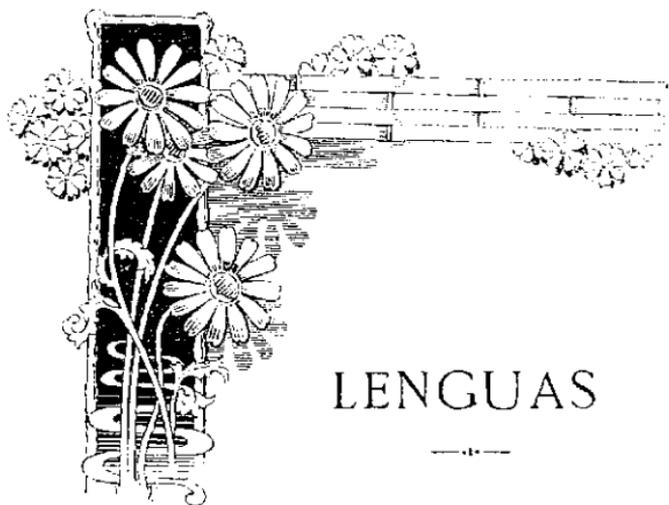
se le echa el bacalao para que dé unas cuantas vueltas; también se pone perejil picado, se le echa leche en una cantidad que no esté ni espeso ni claro, se deja que dé un hervor echándole un poco de harina para que forme una especie de pasta; cuando se saca de la lumbre se le añade dos ó tres yemas de huevo, según la cantidad de pasta, y se deja enfriar para luego darle con una cuchara la forma de cocretas, y con harina se fríe en manteca caliente.

COCRETAS Á LA BECHEMELLE RELLENAS DE ALCACHOFAS.—En la sartén se pone manteca de vaca, cuando está derretida se echa jamón cortado á cantos pequeños dándole un par de vueltas; se echa la leche en la sartén dejando una poca para desleir la harina; cuando va á hervir se echa la harina desleída moviéndola para que no se empelote, además un poco de nuez moscada y cuando está espesa se separa del fuego; se tiene alcachofas hervidas y se ponen á escurrir dejando sólo el cogollo, éste se seca bien con un paño y se colocan en la sartén de la salsa bechemelle, dándole vueltas con una cuchara para que quede el cogollo en medio y tome la forma de una cocreta; se colocan en un plato para que se enfríen,

pues la pasta tiene que estar caliente cuando se hace esta operación; ya frías, se envuelven en galleta, huevo y otra vez galleta, se fríen en la sartén con manteca y se sirve caliente como las demás cocretas.

COCRETAS DE FAMILIA.—Las cocretas de familia es un plato aprovechado para las familias que no quieran presentar el cocido á la mesa. Se pica en la media luna las carnes del cocido, el jamón, el tocino, la gallina si la hay, los garbanzos y la patata, teniendo el cuidado de quitar las pieles de los garbanzos que se puedan, y para dar un poco más de substancia se pone un poco de cebolla bien fina, un tomate y perejil; todo esto se une al picado de las carnes, con un par de yemas de huevo y se hacen las cocretas pasándolas por harina.

— [c] —



LENGUAS

LENGUA ENTOMATADA.—Con agua hirviendo se limpia la lengua, se le quita la piel y se lava bien con agua fría. En una cazuela se tiene manteca, cuando está caliente se echa la lengua con unos dientes de ajo, cuando está dorada se cubre de agua, se le echa unos pedazos de cebolla, unos granos de pimienta, sal, y se deja hervir hasta que esté tierna y que quede poco caldo; se corta la lengua á rebanadas bien finas, se tiene tomates asados, se quita la piel, se echan en la cazuela y se deshacen bien con bastante salsa que ha quedado de la lengua, se sazona de sal, se deja hervir con poco fuego hasta que toma el gusto del tomate, y en el momento de servirlo se ponen las tajadas de la lengua en la fuente y se

pasa la salsa por un tamiz; de la misma manera se puede hacer el bacalao ó la carne.

LENGUA CARMENCITA.—Después de bien limpia, como en la anterior, se pone en una olla con manteca y sal, y se deja que se dore con poco fuego; cuando está dorada se le echa agua para que ablande bien, luego se fríe en una sartén una cebolla bien picada, unos dientes de ajo, unos pedacitos de tocino, una hoja de laurel, unos tomates sin piel (ó salsa de tomate), cuando está frito se echa una copita de vino seco, y todo este sofrito se echa en la olla con la lengua poniéndole unas setas, y se deja hervir un rato.

LENGUA Á LA PAPILLOT.—Después de hervida la lengua se le quita el pellejo, córtese á pedazos, póngase encima hierbas finas, cúbrase cada pedazo (que sean todos de la misma forma), en un papel untado con aceite, después de haber tenido la precaución de cubrir cada lado con tocino, pliéguese y ciérrase bien el papel á fin de que el jugo no pueda escurrirse, y póngase algunos minutos á tostar en la parrilla.

LENGUA Á LA MARINERA.—Después

de limpia se hace hervir; córtase en ruedas y se cuele el caldo en que haya cocido; se pone todo en una cazuela con dos vasos de vino blanco, cebollitas fritas en manteca con un poco de harina; reducida la salsa á su punto se pone sobre pedazos de pan frito, echándole la salsa por encima de la lengua.

LENGUA DE TERNERA.—Después de limpia como las anteriores, se corta en trozos más ó menos gruesos, cúbrase con manteca, con laurel, tomillo, miga de pan, pimienta y sal, después se cubre con un papel untado con manteca y se tuesta á fuego lento. Se sirve caliente.

LENGUA AL GRATÉN.—Se limpia, se mecha con jamón y tocino, en una cacerola de hierro con bastante manteca, y se deja asar: cuando está doradita se corta en ruedas delgadas; en la fuente en que haya de servirse se pone un poquito de caldo, una cucharadita de vinagre, pepinillos, perejil, una cebollita cortada fina, un poco de perifollo picadito y sazonado con sal y pimienta, se va poniendo encima las tajadas, y se echan por encima los mismos condimentos que debajo, cubriéndolo todo con pan rayado; póngase

en el horno hasta que esté cocido para poderla servir.

LENGUA Á LA ESCARLATA.—Tómese una lengua fresca de bucy, póngase en adobo con sal en abundancia, dos cucharadas de pimienta molida, ocho dientes de ajo muy picados y medio real de sal de nitro. Dicha lengua queda cubierta con el adobo por espacio de tres días, dándole vueltas cada doce horas; póngase en prensa cubierta totalmente de sal también durante tres días, y al cabo de este tiempo póngase á cocer con una ramita de perejil, dos hojas de laurel, un poco de canela y ocho clavos de especie y vino blanco. Una vez cocida quítese el pellejo y después póngase en prensa para darle la forma que se crea conveniente. Esta lengua se sirve fría.





HÍGADOS

HÍGADO Á LA LEOCADIA.—Cortado el hígado á pedacitos muy finos, se lava y se prepara con pimienta, vinagre y sal; poco antes de servirlo se pone en una cazuela mánteca, bastante cebolla bien picadita, cuando ésta empieza á freirse se pone una cucharada de harina y se mueve hasta que se dora bien, se echa el hígado dejando el jugo que ha soltado en el plato, se da vueltas al hígado hasta que está un poco cocido, se echa un poco de vino, después se echa el jugo reservado con un par de cucharadas de caldo, se sazona de sal y se deja al fuego hasta servirlo.

HÍGADOS EN BIFTEC Á LA FRANCESA.—Quitada la piel y cortado á rebanadas bien finas todo lo más grandes posible, se lava y se le pone sal y pimienta; en el momento de servirlo, en una sartén se pone manteca y se fríen los biftecs; ya se tiene preparado ajo y perejil bien menudo y se le pone por encima; la manteca que ha quedado en la sartén se echa también por encima y se sirven calientes.

Estos biftecs son muy exquisitos.

HÍGADOS Á LA PARISIENSE.—Preparado como el anterior, pero cortado más pequeño, se coloca en la sartén manteca, se corta un poco de cebolla fina, cuando está dorada se echa el hígado con el caldo que tenga, se tiene ya picado bien fino bastante cantidad de ajo y perejil, se le deja coger el gusto de eso y se sirve caliente.

HÍGADO DE TERNERA.—Se tiene preparado cortado á pedacitos, lavado, puesto con sal, pimienta y una hoja de laurel; en una cazuela se pone manteca, se fríen unos dientes de ajo, se separan, y se echa el hígado que se fría en la manteca; en un almirez se machacan los ajos fritos, miga de pan mojada, unas avellanas y un poco

de perejil, se hace con esto la salsa con agua ó caldo, se echa en el hígado y se deja hervir un poco que quede en su punto.

HÍGADO Á LA ITALIANA.—Cortado el hígado á tiras, se lava y se adoba con sal, pimienta molida y vinagre, y así se deja un rato; en la sartén se pone manteca, se fríe cebolla á rebanadas, se echa el hígado, después que está algo frito se cortan pimientos colorados á tiras largas, y cuando ha cogido bien el gusto, en la salsa que deja el hígado se pone un poco de harina bien desleida y se echa al hígado; esto se hace en fuego vivo y en el momento de servirse.

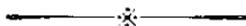
HÍGADO GUISADO.—En una cazuela se fríe una rebanada de pan, luego se saca, y en la manteca se fríe cebolla bien picada, un diente de ajo, unos tomates sin la piel, un poco de perejil, luego se ponen las patatas á rebanadas ó cantos, y cuando están bien doradas se echa el hígado para que también se dore; se le echa caldo ó agua, se machaca en el almirez el pan que se tiene ya tostado, se echa en la salsa y se deja con poco fuego para que cueza poco á poco.

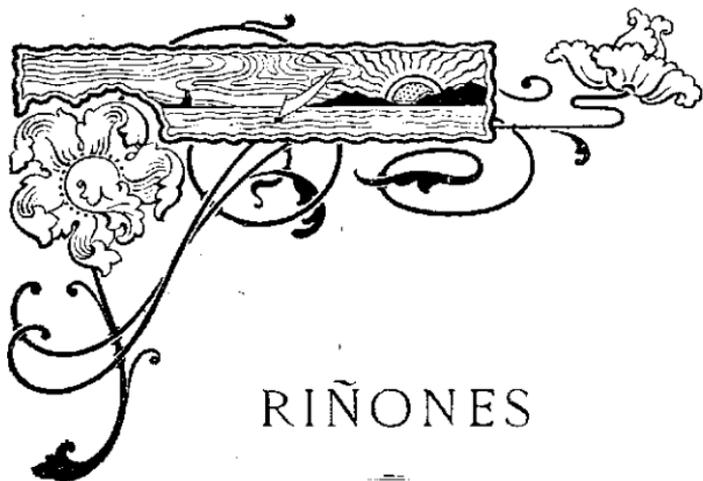
HÍGADOS DE GALLINA AL BAÑO MARÍA.—Para tres hígados un vaso de leche; los hígados se machacan en el mortero bien finos y con su sal correspondiente; se echa la leche, se une bien, se pasa por un colador dos ó tres veces, se pone en un molde, se echa una cucharada de manteca de cerdo que penetre en el fondo del molde y se hace hervir al baño María.

HÍGADOS EN PEPITORIA.—Se limpian los hígados con sal y agua, después se pican y se frién en aceite ó manteca de cerdo con un poco de cebolla; cuando estuvieren fritos se les añade una salsa de avellanas, ajo, miga de pan tostada y especias; se deslíe todo con un poco de agua ó caldo, añadiendo un huevo duro picado, revuélvase todo, déjese cocer un rato y se sirve.

HÍGADO Y SANGRE Á LA CATALANA.—Se pone en la sartén manteca y luego cebollas cortadas á ruedas, pero en bastante cantidad; cuando está á medio dorar se le pone el hígado, que ya se tiene cortado á pedacitos pequeños, luego que está bien dorado se corta la sangre bien fina y se echa, se da algunas vueltas para que cueza y se sirve bien caliente.

HÍGADO EN PAPEL.—Se corta en lonjitas como de un dedo de largas, y se pone en adobo compuesto de aceite, pimienta, sal y hierbas finas; tómese después papel blanco recio y se hacen unas cajitas que se untan con manteca; póngase dentro una lonjita delgada de tocino y un poco de las hierbas finas del adobo y encima la tajada del hígado, después otra vez hierbas y otra lonjitas; ciérrese la caja y póngase en la parrilla, dejándolo asar hasta que el papel se ponga muy dorado, y entonces se puede servir en seguida.





RIÑÓN SAUTÉ.—Después de cortado y quitado las mantecas, se lava con limón y sal; en el momento de servirlo se fríe con la manteca una cucharada de harina, cebolla bien fina, se fríe un poco el riñón y se le añade vino seco y se sirve caliente.

El riñón siempre se hace á fuego vivo.

RIÑÓN CON VINO.—Cortado en ruedas delgadas, se pone á fuego vivo con manteca, sal, pimienta, perejil y cebollas muy picadas, se revuelve para que coja el gusto de todo; cuando está cocido se le echa un poco de harina cuidando que no se pegue, después se agrega un vaso de

vino generoso; se revuelve con el vino sin dejarlo cocer mucho.

RIÑÓN Á LA BRIOCHE.—Se coge el riñón ya lavado y arreglado, luego se ensarta primero el riñón cortado á ruedas, pan, tocino y jamón, todo en una varita de hierro, y se pone á asar á fuego lento. Es guisado muy fino.

RIÑÓN Á LA CASERA.—Córtese un riñón en tiras delgadas, póngase al fuego con manteca, sal, pimienta, perejil, cebolla y un ajo picado. Después de cocido se le añade una cucharadita de vinagre, un poco de caldo, y déjese cocer á fuego muy vivo para que no endurezca.

RIÑÓN PARISIENSE.—El riñón de ternera cortado fino y á pedazos pequeños, se quitan las mantecas, se lava con agua y vinagre y se deja hasta el momento de hacerlo. Para prepararlo se coge una olla, se pone para una libra de riñón un vaso de agua, medio de vino seco, una hoja de laurel, media cabeza de ajos, una cebolla en pedazos, una rama de perejil, unos granos de pimienta y un poco de pimentón colorado; todo esto se pone á hervir con fuego lento para que

reduzca la mitad. Un poco antes de servirlo se pone en una sartén manteca, se echa el riñón con sal á cocer á fuego vivo, cuando ya está consumida el agua que suelta el riñón se le echa la salsa que ya está preparada y pasada por un tamiz, se deja hervir un poco, se sazona de sal y se sirve bien caliente.



PATAS Y CALLOS DE TERNERA

PATA MALLORQUINA.—Hervida la pata cortada á pedacitos, se separan los huesos; en una cazuela se pone manteca, unos dientes de ajo, y cuando están bien fritos se quitan y se sofríe en aquella manteca cebolla bien picada en bastante cantidad y si puede ser tierna mejor y bastante tomate; cuando está algo frito se echan piñones; frito todo se echa la pata, se sazona de sal y se mueve bastante rato, se le añade un poco de caldo de la misma pata y se sirve cuando está en su punto.

PATA REBOZADA.—Hervida la pata se corta á pedazos algo grandes, y en el momento

de servirla se bate un par de huevos y se pica un poco de perejil fino en el huevo; se tiene galleta molida, se reboza en el huevo, después en la galleta y luego en el huevo; se tiene la sartén con manteca ó aceite bien caliente y se fríe que quede doradita.

PATA Á LA CATALANA.—Hervida de la misma manera, se corta á pedacitos; en una cazuela se pone manteca, cebolla picada, pimientos y tomates; frito esto se echa rebanadas de patatas, unos guisantes si los hay, cuando ha cogido el gusto del frito se echa la pata, se da algunas vueltas y se echa el caldo de la misma pata; se machacan unos dientes de ajo, que se pueden freir antes en la manteca, perejil en bastante cantidad, un poco de azafrán y unos granos de pimienta; todo esto bien machacado se echa en la pata, se sazona de sal y se deja hervir bastante rato que quede la salsa un poco espesita para servirlo bien caliente.

TRIPA Á LA ALEMANA.—Puede hacerse cualquier clase de tripa, pero la más á propósito es la de ternera por ser más tierna y sabrosa; ésta después de cortada á pedacitos pequeños y

lavada con agua caliente, sal y vinagre, se exprime bien y se lava en dos ó tres aguas frescas. En una cazuela con manteca se pone la tripa con sal y se deja dorar bien; cuando está, se fríe en la sartén un poco de pan, perejil y un grano de ajo por cada libra de tripa; el pan después de frito se moja en vinagre, se machaca todo bien, y con caldo se deslíe y se le echa á la tripa, y se deja hervir con poco fuego hasta que tome punto; si se quiere poner manos de ternera, también se puede; éstas se hacen hervir, antes se quitan los huesos, se corta á pedazos y se pone junto con la tripa al freirlo; entonces el caldo de la pata sirve para hacer la salsa.

PATA ALCAPARRADA.—Cocida la pata y cortada á pedacitos, se separan los huesos, se pone en una cazuela manteca, se pica cebolla bien fina y unos tomates sin piel; frito esto se echa la pata, que dé algunas vueltas, después se le añade almendras crudas, alcaparras, aceitunas quitada la semilla, pasas quitándoles las semillas y palitos; cuando haya tomado bien el gusto esto del frito se le da algunas vueltas más y se agrega sal, la necesaria, y caldo de la misma pata, y se deja hervir con fuego lento hasta que está en

su punto. Que quede con muy poco caldo y un poco espeso. Sírvasc caliente.

CABEZA DE CABRITO Á LA SANS-FAÇON.—Este plato es muy sabroso, pero se ha de comer en familia. Las cabezas bien lavadas y partidas por la mitad, sin quitar el seso ni la lengua, y ésta bien raspada, se coloca en una tartera, se unta de manteca, ajo, perejil bien picado, pimienta negra, sal, limón y pan rayado; se ponen al horno y se sirve en la misma tartera que se ha hecho el guisado.

MANOS DE TERNERA GUIRADAS.—Se pone en una sartén manteca y en ella se echa un poco de tocino en tiras que se fría; se añade cebolla, un ajo picado y un poco de harina, hasta que esté todo frito; luego se echa agua ó caldo y se deja hervir para que se espese. Después se hace pasar esta salsa por un colador y se va echando sobre las manos, cocidas de antemano y colocadas en una cazuela, y se mantienen calientes al lado del fuego.

PATA Á LO FELIPE.—Primero de todo se pone una cucharada de manteca en una cazue-

la, unos ajos, cebolla y tomate; cuando todo está bien frito se echa el mismo caldo de las patas, que es el todo; en seguida se pican cuatro granos de ajos, junto con almendras ó piñones, una raspadita de nuez moscada, unas hebritas de azafrán, y cuando todo está hirviendo se corta la pata en pedazos como uno quiera, que ya se tiene hervida de antemano, y se echa para que cueza, y cuando está en su punto se sirve caliente.

MONDONGO PORTORRIQUEÑO.—

Lavado y escurrido con sal, como ya se tiene explicado en las anteriores: en una cazuela se pica cebolla y tomate en bastante cantidad, se pone el mondongo, y si se quiere pata hervida quitándole el hueso, y se deja sofreir con el tomate, se pone calabaza y patata á trozos, todo esto se deja sofreir con la pata y el mondongo, se machaca en el mortero un grano de ajo, perejil, azafrán, pimienta y piñones, esta picada se echa en el mondongo con caldo ó agua, y se deja hervir con fuego lento hasta que esté en punto.

TRIPA EN TARTERA.—Después de bien limpia la tripa se pone cortada en pedazos que se escurran un momento: se pone manteca en

una sartén y se envuelve de pedazo en pedazo en la harina, la galleta y el huevo batido; otra vez en la galleta se fríe en la manteca, luego se van colocando los pedazos en una tartera, terminado se echa la manteca que queda en la sartén con unas gotitas de caldo por encima de la tripa, y con fuego lento se va cocinando, añadiéndole gotitas de caldo, hasta que está en su punto para poderla servir bien caliente.

PATA Á LA ANDALUZA.—Se sancochan los garbanzos; aparte se corta la pata en pedazos y se lava con agua caliente, sal y vinagre, se exprime y se echa en agua fría; se pone en una cazuela manteca, se pica en el mortero cebollas, ajos, tomates, un pimiento, un poco de pimienta negra, esto se echa en la manteca, seguido la pata y junto un chorizo en pedazos, se pone á fuego lento y se va moviendo hasta que quede sin caldo; entonces se echan los garbanzos con el caldo que tengan y una cucharada de vinagre; si está muy seco, se le añade un poco de agua, se hace hervir con fuego lento, sazonándolo, y se deja hasta que esté preparado para servirlo.

CALLOS Á LA GITANA.—Lavados los

callos, como ya se tiene indicado, y la pata bien limpia, se hace hervir todo junto: los callos se cortan á pedacitos y á la pata se le quitan los huesos. En una cazuela se pone manteca, pedacitos de jamón, medio chorizo, unos ajos enteros, unas gotas de limón: en ese refrito se rehogan los callos y la pata; también se ponen unos garbanzos que ya se tienen hervidos de antemano: en el mortero se pica pan remojado, unos hilos de azafrán, un grano de ajo, un poco de culantro, y con el mismo caldo de los callos se deslíe esta picada y se deja hervir para que se espese un poco y servirlo bien caliente.

CABEZA DE TERNERA.— Después de limpia y puesta á escurrir con sal, se fríe en una sartén con manteca rebozada de harina. Se separa y en la misma sartén se pica ajo, perejil y tomate, se fríe, se echa un poco de caldo, se coloca las tajadas de la cabeza que se tienen ya fritas, se polvorea de pimicnta y se deja hervir un rato para que espese.



PESCADOS

LANGOSTINES Á LA BECHEMELLE.

Se sofríe cebolla bien menuda en una cazuela con manteca de cerdo, quando empieza á dorar se añaden los mariscos y pedacitos de jamón menudos; luego una cucharada de harina de las de sopa con un cuartillo de leche, se hace una pasta espesa como para hacer cocretas. Al sacarlas del fuego se les añade una cucharada de manteca de vaca, perejil trinchado muy menudo en bastante cantidad y la sal necesaria. Se tienen ya los langostines hervidos, quitada la cáscara, dejando un poquito en la cola, se envuelven en esa pasta y se rebozan con galleta y huevo y otra vez galleta, y se frien en manteca caliente. Esta pasta

también sirve para rebozar langosta ó hacer co-
cretas.

PASTEL DE MERLUZA.—Después de hervida con sal, se pica muy menudita, se le añade huevos batidos á proporción, pasas, algunos pedazos de pera; póngase esta masa en un pastelón de hojaldra ó en empanadas, luego se pone al horno hasta que esté bien asado.

PESCADO EMILIA.—Se hace hervir el pescado, si puede ser, á rebanadas, con cebolla, sal, una hoja de laurel y una rama de perejil. Después de hervido se escurre bien: se tiene en una tartera una cucharada de manteca de cerdo y se fríe un poco de jamón bien picado, se pone un poquito de harina, y cuando está frita se le echa para cada libra de pescado 10 céntimos de leche, después otra cantidad de mantequilla; cuando esto hierve se coloca el pescado, y en el momento de quitarlo del fuego se baten dos yemas de huevo, se deslíen con un poco de agua fría para que no se corte, se le echa por encima del pescado y se sirve. Para este guiso ha de ser mero ó sollo (lugarro).

TORTUGA GUISADA.—Se corta en pedazos y se fríe en manteca ó aceite con dos hojas de laurel, dos cebollas picadas y un poco de sal; luego que esté eso frito se le agrega un vaso de vino generoso y cuatro cucharones de caldo, un manojo de perejil picado, dos cebollas partidas y avellanas tostadas; bien picado se reduce todo á polvo, se deslíe con agua ó caldo, se echa en la tortuga y se deja hervir un rato.

PESCADO Á LA MINUTA.—Se coge un pescado que sea á propósito, un poco duro y poca espina, se abre de arriba abajo del lomo, se le saca la espina, cuidando que quede todo en una pieza, se pone á escurrir con sal, y al momento de servirse se reboza de galleta molida y huevo batido, se fríe en aceite caliente, se coloca en la fuente, poniéndole una ramita de perejil por encima para adornarlo.

CALAMARES EN SU TINTA.—Una vez separada con cuidado la bolsa de la tinta que tienen los calamares, se vierte ésta con mucho cuidado en una taza. Se lavan perfectamente, y hecho esto se colocan en un plato, donde se adornarán con sal y zumo de limón.

Para hacer la salsa se fríe en la sartén, con aceite, miga de pan, cebolla picada y un ajo. Cuando esto está frito, se saca y se machaca en el almirez, añadiendo un poco de vino blanco, y todo esto se une con la tinta del calamar.

Los calamares, después que han permanecido en adobo como queda dicho, se escurren bien, se asan un poco sobre las parrillas, se parten en pedazos y éstos se colocan en una tartera, vertiendo sobre ellos la salsa preparada, poniéndola así al fuego hasta su completa cochura. Se sirven bien calientes.

PESCADO Á LO JULIÁN.—Después de limpio se coloca en una tartera, se pica mucho perejil sin troncho, un grano de ajo, se unta por dentro y fuera del pescado, poniéndole sal, pan rayado y bastante aceite, se pone en el horno. Es un pescado sencillo y sabroso.

PESCADO AL GRATÉN.—El lenguado es el más á propósito para este guiso. Después de bien limpio, quitada la piel y espina por el lomo, se pone con sal á escurrir un poco, se envuelve en huevo y galleta y se fríe con aceite: después de frito se coloca en una tartera y se adorna todo

el rededor de langostines, que ya se tienen hervidos, éstos se pelan del medio y se deja la cabeza y la cola sin pelar, por ser más bonito. En una sartén se deslíe leche y harina, y cuando empieza á espesar se echa por encima del pescado, se polvorea de queso de Holanda y se pone al horno. Si se quiere adornar más, se pone alrededor almejas y por encima champiñons.

ALMEJAS EN SALSA VERDE.—Se raspan bien las almejas y se ponen en una cazuela al fuego sin agua para que se abran bien; luego se quitan del cascarón, guardando el agua que aquéllas han soltado. Se pica en una cazuela cebolla bien fina y tomates; cuando está casi frito se pone una cucharada de harina para que se tueste bien con el tomate; se echan las almejas, dejando el caldo de ellas aparte; se machaca en el mortero un poco de azafrán, perejil y pimienta, y con el caldo de las almejas y un poco más del puchero se deslíe esa picada y se echa en las almejas, dejándolas hervir á fuego lento. Este guiso se hace con aceite.

PESCADO Á LA VINAGRETA.—Se preparan dos huevos hervidos, aceitunas, pepinillos

un poco de cebollas, todo muy picado se le echa aceite y vinagre; para este guiso se hierva antes el pescado y se coloca en una fuente para echarle esta salsa por encima y se sirve en seguida.

LANGOSTA Á LA CATALANA.—En una cacerola de hierro se pone mitad aceite y mitad manteca; se echa bastante cantidad de cebolla bien fina, y cuando empieza á coger color se corta la langosta á rebanadas con la cáscara, se echa en la cacerola dándole vueltas con la cebolla, poniendo su sal correspondiente, con el cuidado que la langosta no se salga de la cáscara; se machacan en el mortero almendras tostadas, medio sequillo, una cuarta parte de un cuadro de chocolate, una jícara de vino rancio, y si la langosta tiene huevos se machacan también, pero antes de poner el vino; se echa esa picada á la cacerola y con fuego lento se deja hervir por espacio de media hora. Se sirve que no quede muy clara la salsa.

MERLUZA Á LO ROSELLÓN.—Después de bien limpia se elige un buen trozo del medio ó de la cola, cuézase con sal en agua y vino blanco; hágase luego una picada de piñones, un

poco de perejil, un ajo pequeño y pan tostado, macháquese en el almirez todo esto y viértase sobre la cazuela donde se cuece la merluza, desliéndolo con caldo, y se deja dar un hervor para servirlo.

OSTRAS DE SALSA MELA.—Se pican unas cebollas muy menudita, luego langosta, almejas, jamón, un poquito de pimienta, nuez moscada y sal; todo eso se pica por separado. Se coge la cebolla y se sofríe con manteca de cerdo y un poco de vaca, cuando está dorada se le echa dos cucharadas de harina, cuando está dorada se echa la langosta y las almejas, se deja freír un poco y se le pone leche, luego el jamón y perejil y un poco de pan tostado; cuando está hecho esto se pone en las conchas y se raya pan por encima y se pone al horno.

PESCADO ARAGONÉS.—Envuelto el pescado en harina, se coloca en una tartera; se pica cebolla muy fina, se le pone una cucharada de salsa de tomate, y se coloca en la tartera una rama de perejil que se quitará al ponerlo en la mesa, se le polvorca de pimentón colorado, un poco de aceite y una cucharada de caldo; todo

esto en crudo y si puede ser merluza, mejor; se coloca en el horno y se deja cocer hasta que esté en su punto.

ALBÓNDIGAS DE PESCADO.—Se coge una clase de pescado que tenga mucha masa, bien limpio y condimentado se hierva, se sacan las espinas, se machaca el pescado y se le echa miga de pan, un poco de aceite, perejil y cebolla picada, especias finas, huevos y un poco de sal; se amasa todo este picado haciendo las albóndigas, y untándolas con zumo de limón, se frien en aceite. Se pone una cazuela al fuego con caldo, sal, perejil, cebollas y un poco de orégano, cuando empieza á hervir se echan las albóndigas, se sazona de especia y se espesa con almendras tostadas, todo bien majado; luego que estén cocidas se apartan del fuego y se les echa una yema de huevo batida y un poco de pan rayado para que cuaje el caldo. Se sirven calientes.

PESCADO Á LO GITANO.—Se coge un trozo de merluza entera del medio, se lava, se pone á escurrir con sal y se fríe con aceite envuelta en harina en una sartén. Después de frita se pone en una cazuela, y en la misma sartén se

pone aceite, con dos ó tres granos de ajo bien picados, bastante cebolla bien fina, tomate, una hoja de laurel, un poco de pimienta negra y sal; frito esto, se echa por encima del pescado. En el mortero se machaca perejil y en la sartén se echa un poco de agua para recoger los restos del frito, se echa en el mortero, y esa agua del perejil se echa por encima del pescado, se deja hervir á fuego lento, moviéndolo con la misma cazuela para que no se deshaga, y se deja hasta el momento de servirlo.

PESCADO Á LA MAYONESA.—El más á propósito es la langosta, pero puede hacerse con otro pescado que tenga bastante masa, se pone á hervir y se coloca en una fuente, cortada á tajadas. Al momento de servirlo se hace la salsa de este modo: una yema de huevo se deslíe en el mortero con sal y pimienta, luego se echa aceite poco á poco, siempre moviéndolo de un mismo lado; cuando está esto bien batido se le añade una cucharadita de vinagre bueno y se coloca esta salsa por encima del pescado. Se sirve frío.

LANGOSTA Ó LANGOSTINES Á LA BORDELESA.—Se pica una cebolla bien gran-

de y un poco de zanahoria; se dora en manteca, se le añade una rama de perejil, un poco de tomillo, una hoja de laurel, ajo picado, un clavo de especia, sal, pimentón y un poquito de nuez moscada: se le añade una copa de vino blanco, otra de caldo, se cuece todo por espacio de una hora y se pasa por un tamiz; luego póngase al fuego fuerte y se agregan los langostines ó la langosta hecha á trozos, se deja cocer, espesando ligeramente la salsa con una cucharadita de fécula de patata.

ALMEJAS SEVILLANAS.—Se ponen en una cazuela las almejas bien raspadas y limpias y al fuego sin agua, moviéndola continuamente para que se abran. Se separan, guardando el caldo que han soltado. En la misma cazuela se pican cebollas (para seis docenas de almejas dos cebollas grandes bien picaditas), dos granos de ajo también picados y unos cuantos tomates; cuando está frito se echan las almejas, se les da un par de vueltas, luego se les echa el caldo de ellas que se tiene guardado. La picada se hace de un hilo de azafrán y pimienta negra. Se deja á fuego lento hasta que quede en su punto.

PESCADO FRITO.—Este plato parece muy

sencillo y que no necesita explicación, y á mis lectoras les diré que es el más difícil para ser bien presentado. Cortadas las rebanadas de merluza ó el pescado que se quiera, lavado y puesto á escurrir con sal, que la tome por todas partes igual; en el momento de servirla se tiene aceite en la sartén bien caliente y con un papel de estraza ó un paño se seca bien el pescado, se envuelve en harina y se fríe, no dándole vuelta á la tajada hasta que se comprenda que está frita, porque no volviéndola más de una vez no se deshace: si se quiere freir con huevo, preparado todo de la misma manera, se quita el hueso del medio (entonces ha de ser merluza que no sea de la cola), se une bien la tajada, se envuelve en harina, luego en el huevo, y se sirve bien caliente.

SOLLO EN PAPEL (lhubarro).—Se coge un sollo grandecito y se limpia sin abrirlo, se le echa por la boca un poco de sal y pimienta negra y se le pone en la boca una ramita de perejil ó perifollo. Se coge un papel de barba y se unta de manteca de vaca en abundancia, allí se envuelve el pescado, atándolo de la cabeza y de la cola, se pone á la parrilla con poco fuego, cuidando que no se queme el papel; cuando se

toca y está ya duro es señal que está cocido, se desenvuelve y se coloca en una fuente, adornándolo de perejil ú otra hierba.

ZARZUELA.—Se pone aceite al fuego y se frien ajos y tomates, allí se echan pescados fuertes, como sepia, calamares, langostines, langosta, todo esto se rehoga bien y se le echa perejil picado, un poco de harina desleída con caldo; cuando ha hervido bien, que todo esté blando, se agregan los pescados blandos, como merluza, sollo y otros pescados que se quieran, cuando ya está en su punto se sazona de sal y pimienta. En la fuente que tiene que servirse se colocan unas rebanadas de pan tostado, echando encima el guiso, y se sirve bien caliente.

LENGUADO AL CAPRICHIO.—Se coge un lenguado grande, se enharina y se coloca con aceite en una tartera y se fríe. Se hace una picada, en el mortero, de ajos, azafrán, perejil, un poco de harina y unas gotitas de aceite, se desleie esto bien con un poco de caldo y se echa por encima del lenguado, se deja hervir un rato para que coja el gusto. Se sirve en la misma tartera que se ha guisado.

MERLUZA CON OSTRAS.—La merluza limpia y puesta á escurrir con sal, se seca bien con un paño, se envuelve en harina, se coloca en la tartera con bastante cantidad de aceite, y bien caliente cuando se echa el pescado; se le añade una cabeza de ajos, unos tomates, unos granos de pimienta, un manojo de perejil, dos ó tres hilos de azafrán y el agua de una latita de ostras, se deja hervir un rato, se sirve rodeándolo con las ostras de la latita.

MERLUZA CON SALSA ISLEÑA.—Se fríe á ruedas, sin harina, se escurre y se coloca en una cazuela, y en el aceite se fríe cebolla, un grano de ajo y un polvo de pimienta. Aparte se machaca la clara de un huevo duro, avellanas, un diente de ajo, bastante perejil y la yema del huevo duro, á todo esto se le echa agua ó caldo, y después de bien revuelto se echa esta salsa á la merluza y se deja hervir un rato para servirla. Esto para una libra de pescado.

ESCABECHE.—El pescado, después de bien frito, sin harina, se coloca en una vasija honda.

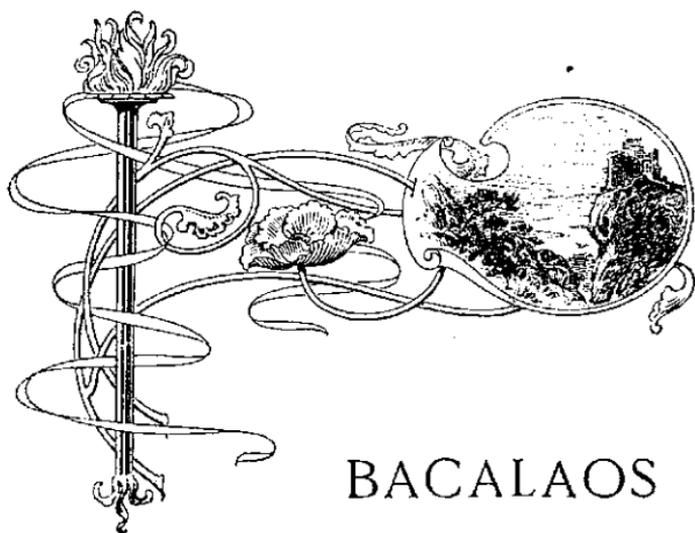
Se prepara un sofrito abundante de cebolla, pimientos verdes picados, tomates y diez ó doce

dientes de ajo enteros y aplastados. Se pone aceite al fuego, arreglado á la cantidad de pescado que se prepara; cuando el aceite está caliente se quita el gusto con miga de pan, entonces se echan los ajos, y cuando están rojos se echa todo el avío, y á medio freir se quita del fuego y se deja enfriar. Se pondrá en el mortero unos cominos picados, se añadirá ajos crudos, una cucharada de sal, pimentón colorado, cuatro cucharadas de aceite crudo, todo mojado con cuatro cucharadas de vinagre, y se echará el sofrito de cebollas y pimentón, etc., etc. Arreglado el pescado, se echa un poco de nuez moscada raspada, unos clavos de especias, unas hojas de laurel, unos granos de pimienta negra y un poco de orégano. Todo se echa sobre el pescado, y si se puede que lo cubra bien el aceite y vinagre.

PESCADO AL HORNO.—Para el horno puede ser el pescado que se quiera, pero el más á propósito es el besugo. Después de limpio con sal y bien escurrido, se coloca en una tartera con bastante cantidad de aceite, tomates á pedazos, una hoja de laurel, orégano, pimentón colorado, perejil y ajos picados en la media luna, cebollas cortadas á ruedas y colocadas por encima del

pescado, y se rocía con vino seco y se coloca al horno; cuando se va á servir se le pone alrededor unos huevos duros partidos á rebanadas para adornar la fuente.

PESCADO EN SALSA VERDE.—Un trozo de merluza que sea de la cola, después de lavado y puesto á escurrir con sal; en una cazuela que sea bien plana se coloca el pescado, secándolo antes con un paño, teniendo cuidado que no se pegue del fondo; á medio cocer se vuelve con una paleta para que no se deshaga. En el mortero se machaca algunos ajos, bastante cantidad de perejil, media cucharada de harina, todo esto se deslíe con agua y se pasa por un tamiz por encima del pescado; se deja hervir un rato con fuego lento.



BACALAO

BACALAO Á LA VIZCAÍNA.—El bacalao remojado de la noche anterior, cortado á tajadas, si es de calidad duro se le da un hervor, se quitan las espinas con cuidado que no se deshaga; se pica bastante cebolla, arreglada al bacalao que se quiera componer y se pone á freir con bastante aceite; se ponen á asar muchos tomates y se pasan por un tamiz para sacar el jugo, que se une con la cebolla cuando ésta está dorada; se colocan las tajadas de bacalao y se deja hervir con fuego lento un rato, después se ponen pimientos de lata por encima del bacalao, y un momento antes de servirse se colocan tostadas de pan alrededor; este plato tiene que servirse en la

misma cacerola que se guisa y encargo que la cebolla sea picada sumamente fina.

BACALAO Á LA CATALANA.—El bacalao, puesto en remojo del día anterior, se corta á trozos grandes: se prepara una tartera con aceite, y cuando está bien caliente se coloca el bacalao envuelto en harina; cuando está algo dorado, se pica en la media luna bastante cantidad de ajos y perejil, y se echa por encima, poniéndole bastantes tomates bien picados, y se deja hervir con fuego lento que con el jugo del tomate se cueza: se sirve en la misma tartera: también se puede poner pimientos por encima, sean de lata ó del día.

BACALAO LIGERO.—Después de hervido el bacalao y un poco escurrido, se coloca en un plato, sazonándolo de sal y pimienta molida; en la sartén se pone aceite, cuando está caliente se le echa ajos y perejil, que ya se tiene bien picado, y al momento de echar esto en el aceite se saca del fuego, se esparce encima del bacalao, tapándolo bien y cerca del fuego, que no se enfríe.

BACALAO ENCEBOLLADO.— Después de bien desalado se reboza de harina y se fric hecho trozos, luego se pica ajos, bastante cantidad de cebolla y perejil; cuando está un poco frito se le pone pimienta y pimentón colorado, luego se coloca el bacalao y se da un par de vueltas; se baten dos huevos con un poco de vinagre y se echa el bacalao agregándole un poquito de agua; cuando empieza á hervir se sazona de sal y se quita del fuego.

Esta explicación es para una libra de bacalao.

BACALAO CLARÍS.— Se pone en una cazuela bastante aceite, cuando está bien caliente se echan patatas y el bacalao, y se le da algunas vueltas hasta que todo está frito; en un mortero se machacan unos dientes de ajo, unos tomates según la cantidad del guiso, se deslíe esta picada con agua ó caldo y se echa al bacalao; se deja hervir sazonándolo de sal y á fuego lento hasta que tome punto para servirlo.

BACALAO EN CAZUELA.— Córtese el bacalao en trozos de regular tamaño, se colocan de modo que cubra el fondo de una cazuela, póngase sobre ello una espesa capa de pan rayado,

ajos, perejil; encima otra capa de bacalao hasta que se llene la cazuela. Se rocía después con aceite crudo y agua para que cubra todo. Se pone á fuego lento, dejando cocer el bacalao hasta que se haya consumido casi por completo el agua. Sírvasc en la cazuela.

BACALAO ZARAGOZANO.—En una olla de boca ancha se pone aceite y bastante cebolla picada, y en crudo se echan patatas cortadas á cantos como si fuesen patatas pequeñas; cuando están rehogadas y un poco doradas se añaden dos ó tres tomates y se coloca el bacalao á pedazos remojado pero crudo, se le echa una jícara de agua, luego se le hace una picada de perejil con pimienta y se deja hervir hasta que tome punto para servirlo.

BACALAO GUISADO.—En una cazuela se pone aceite, unos dientes de ajo que se dejan tostar bien y se quitan; un poquito de cebolla picada, tomate y pimienta si lo hay; frito esto, se echan rebanadas de patata, cuando han cogido el gusto del frito se echan las tajadas de bacalao bien exprimidas, se da algunas vueltas y se cubre de agua ó caldo. Se machacan en un mortero

almendras, perejil, un poco de azafrán y los ajos que se han frito, se añade un poco de harina y se deslíe con aceite echándolo al bacalao; se deja hervir con fuego lento hasta que la patata esté blanda, se sazona de sal y se sirve. También se le puede poner á este bacalao garbanzos, habichuelas ó guisantes, teniéndolos ya hervidos de antemano, y se colocará antes de echar la picada.

BACALAO Á LA AMERICANA.—En una cacerola se pone aceite y se coloca el bacalao bien exprimido, que ya se tiene remojado y desalado; se pone unas cebollas cortadas á rebanadas, unos dientes de ajo picaditos, perejil también picado, almendras crudas peladas, pasas, una hoja de laurel, tomates sin piel y pimiento; puesto todo esto, se pone á fuego lento y si puede ser al horno.

BACALAO Á LA CARMEN SÁNCHEZ.
—Se pone en remojo bacalao de Escocia. Al día siguiente se limpia de pellejos y espinas y se deshoja. Así, en lengüetas delgadas, se pasa por aceite frito; en todo el interior de una tartera se va colocando en camaradas, se polvorea con pan rayado y aceite revuelto con perejil picado muy me-

nudo. Se tapiza bien la superficie con pan rayado solamente, se empapa un poco de aceite y se pone al horno á medio temple durante una hora.

MUSELINA DE BACALAO.—Remojado el bacalao y limpio de pellejos y raspas, se deshilacha y se empapa, dos horas antes de servirlo, en una papilla, que se hace del modo siguiente: por cuatro cucharadas de harina, dos de agua y cuatro de aceite, se sazona y se le pone unas gotas de coñac. Con un tenedor se van cogiendo las hilachas del bacalao así preparadas y se fríen con aceite bien caliente y en bastante cantidad.

Este guiso se hace á fuego muy vivo.

BUDÍN DE BACALAO.—Se hierve libra y media de bacalao, se pica bien y se le agrega una libra de pan remojado de antemano con leche; se baten cuatro huevos y se mezclan con el bacalao y dos cucharadas de mantequilla, pasas, un poquito de nuez moscada rayada: todo esto debe quedar muy batido. Se unta un molde con mantequilla, se echa el compuesto y se pone al horno. Separadamente se hace una salsa con dos patatas hervidas y molidas, un poco de leche, dos yemas de huevo y mantequilla, se pone un rato

al fuego y se mueve para que no se corte: al tiempo de servir el budín se echa esta salsa por encima.

REVOLTILLO DE BACALAO.—Se coge bacalao remojado de veinticuatro horas y se deshilacha bien, se sofríe bastante, en aceite caliente, en la sartén, y luego se baten los huevos que cada uno quiera, según la cantidad del bacalao, y se hace el revoltillo, sazonándolo de sal: es á propósito para los días de vigilia.

ALBÓNDIGAS DE BACALAO.—Una libra de buen bacalao de Irlanda es la cantidad para seis personas. Se pone en remojo veinticuatro horas, se le quitan pellejos y espinas y se pica muy menudito. En una cacerola se echa dos cucharadas de aceite, y cuando está caliente, dos cucharadas de harina, se mueve bien, y antes de tomar color la harina se agrega medio vaso de caldo ó leche (lo mismo da). En la cacerola, y fuera del fuego, se une el bacalao con perejil bien picado, se amasa todo y se liga con un huevo batido. Se deja enfriar y se hacen las albóndigas, que se fríen en aceite, pasadas por harina. Se hace una salsa de cebolla, ajo, tomates, y se co-

locan las albóndigas, echándoles una picada de almendras tostadas y su agua correspondiente para que cuezan, se dejan hervir un rato para servir las calientes.

BACALAO SENCILLO.—Se pone en remojo buen bacalao de Escocia, y en una sartén, con aceite, se fríe á trozos envuelto en harina. En una cazuela se pone bastante cantidad de cebolla picada, y á medio dorar se echa el bacalao, que dé un par de vueltas; se hace una picada de ajos, perejil abundante, un poco de harina y unas gotas de aceite, se revuelve bien y se echa, tratando que hierva con poco fuego para que no se deshaga el bacalao, se sazona de sal y se sirve que la salsa quede espesita.

BACALAO CON SETAS.—Se coge el bacalao, ya remojado, se enharina y se fríe en la sartén con aceite. En una cazuela se pica un poquito de cebolla fina, un grano de ajo y tomate; cuando esto está dorado se hace una picada de sequillo y se deslíe con caldo ó agua y se echa al sofrito; cuando hierve se echa el bacalao, cuidando que no se deshaga. Aparte, en una tartera, se pone aceite y manteca, se colocan las setas

con un par de dientes de ajo y algunas salchichas, cuando ya todo está blando se echan al bacalao y queda muy exquisito: se sirve con poca salsa.

BACALAO ESTOFADO.—En una olla de boca ancha se corta á ruedas bastante cebolla muy fina; para una libra de bacalao una cebolla regular: cuando está á medio dorar se coloca el bacalao á tajadas (remojado del día antes), unos cuantos dientes de ajo enteros y una hoja de laurel; se mueve continuamente con cuidado que no se deshaga; si se quiere se le puede añadir unas pasas y piñones, que le da muy buen sabor. Este bacalao tiene que guisarse con fuego lento, porque no se le pone agua y ha de quedar con la salsa del aceite. Se sirve como verdura.

BACALAO HERVIDO CON GUARNICIONES DE HUEVOS DUROS.—Este bacalao se remoja pocas horas para que no se ablande: se pone en una olla con agua fría para que hierva con unas cuantas patatas enteras, ajo y cebolla; cuando ha hervido un rato se echa el boniato entero; cuando todo está cocido se prueba de sal, que ésta no se pone hasta ver si el bacalao ha soltado la que tiene; se escurre en el momento de

servirse y se pone en una fuente, guarneciéndolo de rebanadas de huevos duros alrededor; se le echa aceite y vinagre y se tiene preparada bastante cantidad de perejil picado con la media luna y se polvorea bien: este bacalao es muy sabroso y bonito.

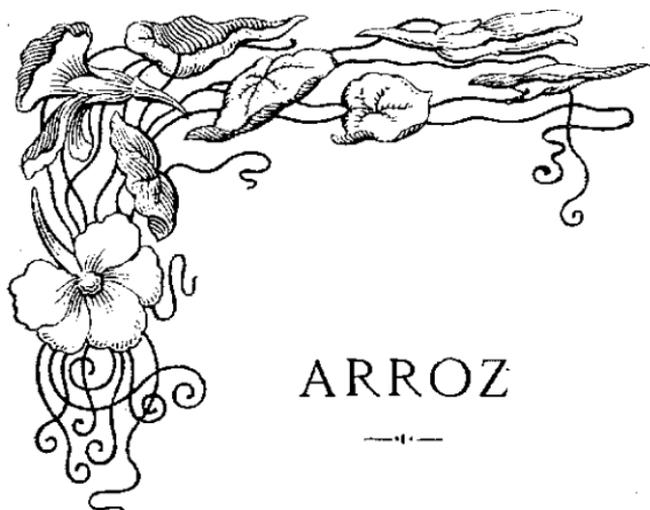
BUCHES DE BACALAO.—Puestos en remojo del día anterior se les da un hervor. En una cazuela se pone aceite con bastante cantidad de cebolla, ajos y tomates; cuando está frito se colocan los buches bien escurridos para que coja el gusto del frito, y si es tiempo de guisantes, también se ponen, hirviéndolos junto con los buches; después de un rato que se le da vueltas con todo el frito que ya hemos dicho, en la sartén, con aceite, se fríe una cucharada de harina, se machaca en el mortero un poco de perejil, y con el agua que se han hervido los buches se deslíe el perejil y se recoge la harina de la sartén y todo se echa al guiso; se le añade un poco de pimienta y se sazona de sal; se deja hervir un rato con fuego lento.

BACALAO CON HUEVO.—El bacalao remojado, bien blando, se corta á trozos, se le

quitan las espinas que se puedan, sin que se deshaga. Se tiene preparada harina desleída con huevo, un poco de perejil bien picadito; se tiene la sartén preparada con aceite caliente; se coge la tajada, se seca bien con un papel, se unta en aquel huevo y se fríe, sirviéndolo caliente. El rededor de la fuente que se coloque se puede adornar de escarola bien blanca ó lechuga.

BACALAO Á LA MADRILEÑA.—El bacalao, que ya se tiene remojado de antemano, en una sartén, se fríe envuelto en harina: en una tartera se pone aceite y se coloca el bacalao; en la misma sartén se fríen rebanadas de patata y se colocan en la tartera; se fríe cebolla, cortada á ruedas, y se coloca también en la tartera; se pica ajos y perejil con la media luna y algunos tomates asados sin piel y todo se coloca en la tartera. Un poquito de agua ó caldo que antes se puede recoger las grasas de la sartén, se sazona de sal y pimienta molida, y se coloca al horno.





ARROZ

ARROZ Á LA MILANESA.—En una cacerola se pone manteca con bastante cantidad de cebolla bien fina, cuando empieza á dorar se echa el picado que se tiene preparado, que es jamón, tomates y anchoas (para cada libra de arroz dos anchoas); cuando esto está dorado se echa el arroz, dejando que coja color: se le añade un poco más de jamón á pedacitos; se le echa salsa de carne ó caldo, se deja hervir á fuego vivo, y antes que se consuma el caldo se le agrega queso rayado: se tiene un molde untado de manteca y polvoreado de galleta molida, se pone el arroz en el molde y se coloca al horno; al servirse se saca del molde. Á este arroz puede ponerse pollo ó pescado.

ARROZ CON PICHONES.—Se asan los pichones cortados á pedazos en una cazuela con manteca y sal, á medio dorar se le pone cebolla bien picada en bastante cantidad, se le agrega tomates, y cuando están fritos se le pone una rebanada de sobreasada, dándole vueltas para que se una bien con el tomate; se lava el arroz en un colador, aprisa, que no se ablande, y con la mano se escurre bien, se echa á la cazuela, moviéndolo continuamente hasta que esté dorado. En el momento de servirse se hace una picada de ajo, perejil, dos granos de pimienta negra y un hilo de azafrán, y con el agua suficiente se echa esta picada para que cueza con fuego vivo, con cuidado que no se pegue del fondo, y se sirve á gusto de cada uno.

ARROZ DE SABOYA.—Póngase á hervir carne de ternera, gallina, tocino, butifarra y un poco de jamón; cuando esté cocido se corta en pedazos bien pequeños; después se sofríe en una cazuela con manteca un poco de cebolla menuda, tomates, y se echa á freir lo que ya se tiene picado; después se agrega el caldo, y cuando está hirviendo se echa el arroz, pero éste no tiene que estar muy cocido; una vez fuera del fuego, se baten seis huevos y se le echa por encima; se pone

fuego arriba para que quede encima del arroz como una tortilla dorada, y se sirve en la misma cazuela.

ARROZ CON BACALAO.—En una cazuela, puesta la mitad aceite y manteca, se trincha cebolla bien fina en bastante cantidad y tomates asados, cuando están á medio freir se pone una rebanada de sobreasada, y bien deshecho y unido se añade el bacalao, que se tiene preparado de la manera siguiente: en seco se asa (para una libra de arroz tres onzas de bacalao), cuando está asado se abre en hilachas y se pone en agua, lavándolo bien para desalarlo, se exprime y se echa en la cazuela del frito, se da un par de vueltas y se pone el arroz y se sofríe todo junto. Se machaca un grano de ajo, una ramita de perejil, azafrán, pimienta; con agua ó caldo se deslíe, y se echa el arroz para que hierva con fuego vivo.

ARROZ PAELLA VALENCIANA.— Á este arroz puede mezclarse toda clase de aves, carnes y pescados; pero del modo que va la explicación es lo bastante para que quede bueno. En una cacerola se pone manteca y bastante cantidad de cebolla muy fina, cuando está frita se le echa

sepia ó calamares, que ya se tienen fritos aparte, pollo, conejo, carne de cerdo ó costillas, butifarra blanca y un poco de jamón picado; cuando esto está dorado, se agrega tomate sin piel, sobreasada picadita, almejas, que ya se tienen preparadas, abiertas, y el agua de ellas se guarda para el arroz; luego se echa el arroz para que dore. Se echa el agua suficiente para que ablande, y á fuego vivo se cuece el arroz: luego se le añade una picada de un grano de ajo, perejil, pimienta, toda esta picada se agrega al arroz; cuando empieza á secarse se pone un pimiento asado, cortado á tiras largas, se coloca por encima y se sirve en la misma cacerola.

ARROZ DE CORTEZA.—Se pone una buena cucharada de manteca en una cazuela, se corta gallina cruda á pedacitos, cuando está dorada se le pone agua para que ablande; cuando está consumida se pone cebolla picada, tres onzas de jamón cortado menudo, así se echa el arroz; cuando está bien dorado se pone el agua suficiente para que cueza, se sazona de sal y pimienta y se pone á hervir con fuego vivo; cuando está seco se baten cuatro yemas de huevo para cada libra de arroz, y se echa por encima para que

cubra; se pone al horno y se sirve caliente.

Este arroz es exquisito. Se sirve en la cacerola.

ARROZ DE FAMILIA.—Si queda aves ó carne asada del día antes, se puede hacer el arroz de familia. Se pone manteca en una cacerola, cuando está caliente se le echa cebolla bastante abundante y fina, y algunos tomates sin piel y jamón bien picadito; se unc con los restos de pollo ó carne, y cuando ha tomado el gusto del frito se añade el arroz que tome color, moviéndolo continuamente para que no se quemé, se sazona de sal y pimienta, se le pone el agua suficiente para que hierva á fuego vivo: se hace una picada de almendras tostadas y perejil, y cuando está en su punto se sirve.

ARROZ BLANCO CUBANO.—Para este arroz es necesario medir el agua: para una taza de arroz, dos de agua. Ésta se pone en una cazuela con sal y manteca, cuando hierve se echa el arroz, lavándolo aprisa para que no se ablande, y se deja hervir á fuego vivo; cuando está acabando de cocer se le pone un poco más de manteca en el fondo de la cazuela, quitándole fuego

para que cueza más despacio: este arroz se ha de servir bien seco y el grano bien enteró.

ARROZ BLANCO PORTORRIQUEÑO.

—En una cazuela se pone manteca; para una libra de arroz se ponen dos granos de ajo, cuando están dorados se apartan y se echa el arroz, dándole sólo una vuelta, que coja el gusto de la manteca, se añade sal y el agua necesaria para que cueza á fuego vivo, y cuando está en su punto se sirve.

ARROZ CON POLLO.—Después de limpio el pollo y cortado á pedazos se echa en manteca caliente, bien exprimido para que dore sin deshacerse, á medio dorar se le echa bastante cantidad de cebolla fina, tomates asados y sin piel; cuando el tomate está dorado se le añade jamón picadito: el arroz se lava en un colador aprisa, que no se ablande, y bien seco se echa en el sofrito, se deja dorar bastante rato, y cuando tiene un buen color se machaca un grano de ajo y perejil, y con agua hirviendo, que ya se tiene preparada, se deslíe la picada y se echa al arroz, añadiéndole el agua necesaria, y con fuego vivo se deja cocer, sazonándolo de sal y pimienta; cuando está en su punto se sirve.

ARROZ BARCELONÉS.—En una cacerola se pone mitad manteca mitad aceite, se tiene calamares y sepia preparados, limpios con sal, se echan á la cacerola que frían, cuando empiezan á dorar se les pone mucha cebolla, tomates asados y unos dientes de ajo picaditos, jamón á pedacitos, guisantes (si es el tiempo de ellos), almejas raspadas y limpias, una tajada de sobreasada; todo esto bien frito, se pone el arroz que dore bien, se añade el agua necesaria para que ablande, colocando unos langostines por encima, crudos, para que cuezan junto con el arroz. Se sazona de sal y se sirve caliente.

—:o:—



RELLENOS

LANGOSTA RELLENA.—Se hace hervir la langosta y después se desprende la carne del cascarón, teniendo cuidado que éste no se rompa; se pica la langosta con jamón, ajo, perejil y un poco de cebolla, huevo duro y una miga de pan mojada para unirlo bien; este picado se fríe en una sartén con aceite, se rellenan los cascarones y se rebozan con huevo y galleta por la parte rellena y se dora en aceite en la sartén. Se coloca en una fuente unidos los dos pedazos para que tenga la figura de la langosta sin patas, porque la carne de éstas se aprovecha para el picado; la parte de arriba de la langosta tiene unos picos que se cortan para poderla freír bien. Se coloca en una fuente con ramas de perejil por encima ó

se puede adornar la fuente con ensalada ó lechuga que sea bien blanca.

CONCHAS RELLENAS.—Se hace hervir merluza ó langosta sazonándola de sal; ya hervida, se pone á escurrir, se desmenuza, y se fríe con mantequilla y pimienta. Se deslíe aparte una cantidad de leche con harina, se pone al fuego para que espese, se retira del fuego y se une con dos yemas de huevo bien batido hasta formar una crema, y se vuelve á poner al fuego echándole mantequilla y la sal necesaria. Se retira del fuego después de haberlo meneado bien, se une con la pasta de langosta ó merluza y se coloca en las conchas. Se polvorean con miga de pan rayado, y encima se adornan con dos ó tres champignons y unos pedacitos de jamón á cuadraditos. Se colocan al horno hasta que estén dorados de encima.

CHACHOTES RELLENOS Á LA MALLORQUINA.— Se parten por la mitad á lo largo y se hacen hervir hasta que estén un poco blandos, tratando que la cáscara no se deshaga, que es necesaria para rellenarlos, se saca la carne y se pone en un plato hondo pisándola con una cuchara para que suelte toda el agua y quede

bien seco, se machaca un poquito de cebolla bien fina como pasta, se pone manteca en una sartén, se fríe ese poquito de cebolla, se coloca la pasta con mantequilla, azúcar, canela y sal, después se pasa en la manteca, se rellenan las cáscaras, se rebozan con huevo y galleta, se frien en manteca y se sirven bien calientes. Este plato es riquísimo.

PATATAS RELLENAS.—Las patatas que sean todas iguales y lisas, se pelan, se les ahueca todo lo que se pueda con una cuchara que hay expreso para eso; la parte del relleno se tapa con clara de huevo batido, se envuelve toda la patata en harina y se fríe en la sartén con aceite: el relleno es de carne de cerdo bien picada, huevo duro, alcaparras, y se sazona de sal y pimienta. En una cazuela se pone aceite y manteca, cebolla bien picadita y unos tomates sin piel, cuando está esto dorado se echa agua ó caldo y cuando hierve se colocan las patatas que ya se tienen rellenas. Se hace una picada de almendras, perejil, ajo y azafrán, y cuando está en su punto se sirve.

HUEVOS RELLENOS Á LO GENOVÉS.—Hervido el huevo se vacía entero, dejando la mitad de la cáscara hasta después para rellenarlos

con más facilidad. La yema se une con un picado de anchoas, ajo, perejil sumamente fino, se rellenan, se envuelven en harina y se fríen. Se pone en una cazuela aceite ó manteca; se hace una picada de ajo, perejil, almendras, azafrán, pimienta negra y sal, se disuelve con agua ó caldo, se echa en la cazuela, y cuando hierve se colocan los huevos para que hiervan hasta que estén en su punto para servirlos.

MELOCOTONES RELLENOS.—Pelados los melocotones, que sean maduros, pero fuertes, se les quita la semilla, se rellenan de carne bien picadita y pasada antes con manteca en la sartén, se sazona de sal; ésta puede ser de cerdo, ternera ó carnero, se envuelven en clara de huevo batida y se fríen con manteca. En una cazuela se pica cebolla bien fina, como si fuera pasta, se le añade una cucharadita de harina, otra de azúcar, un poco de chocolate, un poco de canela, y se le echa agua en poca cantidad, y se colocan los melocotones para que hiervan un rato en poco fuego, hasta que tomen punto. De esta manera se puede rellenar las peras.

CORAZÓN RELLENO.—Se prepara un

corazón de cerdo ó ternera, se ahueca del centro: se pica carne de lomo ó ternera, un pedazo de cebolla bien fina, un poco de perejil también picado, se une todo, se añade algunas alcaparras y se tiene un huevo hervido; se va rellenando el corazón, sazonándolo antes de sal y pimienta, se colocan pedazos de huevo dentro del corazón, se cose el hueco. En una cazuela se pone manteca y el corazón para que se dore, después se cubre de agua ó caldo y se le pone pedazos de cebolla en esa salsa, que vaya cociendo despacio y cuando está ya blando, se tienen tomates asados sin piel, se echan en la poca salsa que hay que tener, para que con poco fuego se vaya haciendo una salsita de tomates, se sazona de sal. En el momento de servirlo se pone el corazón en la fuente y se pasa esta salsa por tamiz.

CEBOLLAS RELLENAS.—Se pelan, se quita el cogollo y se rellenan con relleno igual al de las albóndigas; se tapan con harina y se ponen en una tartera, rociándolas con aceite, ajo y perejil bien picadito. Se colocan al horno hasta que estén doraditas.

PIMIENTOS RELLENOS.—Los pimien-

tos, vacíos y bien limpios de las semillas, con cuidado que no se partan, se ponen á escurrir y se prepara un picado de media libra de carne de cerdo, un seso hervido, jamón, huevo duro, ajo, perejil y pimienta, con esta pasta se rellenan, sazonándolos de sal y fritos en la sartén con harina. En una cazuela se hace la salsa con manteca, una cebolla bien picadita, dos tomates sin piel: cuando está se pone caldo, se colocan los pimientos y se espesan con un polvo de galleta molida. Esta cantidad es para rellenar seis pimientos.

CALAMARES RELLENOS. — Después de bien limpios los calamares, se hace el relleno de carne de cerdo, jamón bien picado, cebolla, perejil, un huevo hervido, pan rayado, un tomate sin piel, sal y pimienta, también se pican las patas de los calamares, y todo esto se pasa en la sartén con aceite: se unta dentro del calamar un poquito de aceite, se rellenan y se cosen. En una cazuela se hace una salsa de cebolla fina, tomates sin piel y una patata á ruedas para que se deshaga, y se colocan los calamares que hiervan con fuego lento, y en el momento de servirlos se pasa la salsa por un tamiz, por encima de los calamares cuando están en la fuente.

ALCACHOFAS RELLENAS.—Quitadas todas las hojas viejas del rededor, se hacen hervir con agua; se pica carne que sea ya asada, tocino, ajos y perejil, un poco de cebolla; en una sartén se pone manteca, media cucharadita de harina, y se echa el picado para que una bien con la harina; se rellenan las alcachofas, se envuelven en harina y se fríen. Se hace una picada de almendras, se deslíe con caldo ó agua, luego se pone en una cazuela, se colocan las alcachofas para que hiervan un poco, y se sirven.

HUEVOS RELLENOS.—Se hierven los huevos y se parten por la mitad, se separan las yemas y se desbaratan, mezclándose después con un poco de cebolla, perejil y jamón, todo bien picado, rellénense los huevos, envuélvanse en harina y se fríen. Pónganse en una fuente: se hace una salsa, que se les echa por encima, bien caliente, en el momento de ponerse á la mesa. Esta salsa se hace poniendo al fuego, en una cazuela, un poco de manteca; en un colador se pone harina y se le echa un poco de leche, revolviéndolo aprisa para que la harina se mezcle con la leche antes de caer en la manteca; se le pone el relleno, si ha sobrado, un poco de nuez moscada y

mantequilla: cuando empieza á hervir se separa para que no se espese mucho.

BOLLOS RELLENOS.—Se parten los panecillos á lo largo; se les quita un poco de miga, se tiene jamón picado, carne asada, perejil; se rellenan los bollos, se mojan con leche, y en el momento de servirlos se rebozan con huevo y se fríen en la sartén con manteca bien caliente; se puede polvorear de azúcar y canela molida.

CALABACINES RELLENOS.—Después de raspados y vacíos se rellenan con carne de cerdo, alcaparras, aceitunas, pasas, huevo duro, y después se fríen en la sartén envueltos en harina: se hace una salsa y se colocan en ella para que hiervan un rato: esta salsa se hace á gusto de cada uno.

BERENJENAS RELLENAS.—Se hierven enteras; cuando están, se parten y se les saca la carne, ésta se maja en un mortero, añadiéndole galleta molida, azúcar, canela, cáscara de limón y un poco de anís y una yema de huevo; todo esto se bate hasta que queda hecho una pasta, y se rellenan las berenjenas, se pasan en huevo batido y galleta y se fríen en manteca.

BACALAO RELLENO.—Se pone en remojo un bacalao entero por espacio de veinticuatro horas; éste ha de ser pequeño: se quitan las espinas del medio y se pone á escurrir. Se hace un relleno de carne de cerdo picada, unos dientes de ajo, perejil, cebollas, unas pasas, piñones, aceitunas y huevo duro entero ó picado, como se quiera; se pasa este relleno por la sartén con manteca y se coloca dentro del bacalao, se cose que quede redondo y largo como un salchichón. En una tartera se pone bastante aceite, se envuelve el bacalao en harina, y cuando el aceite está bien caliente se coloca el bacalao: se tiene picado bastante ajo y perejil, se polvorea el bacalao, también con pan rayado, y se coloca al horno. Se sirve en la misma tartera.

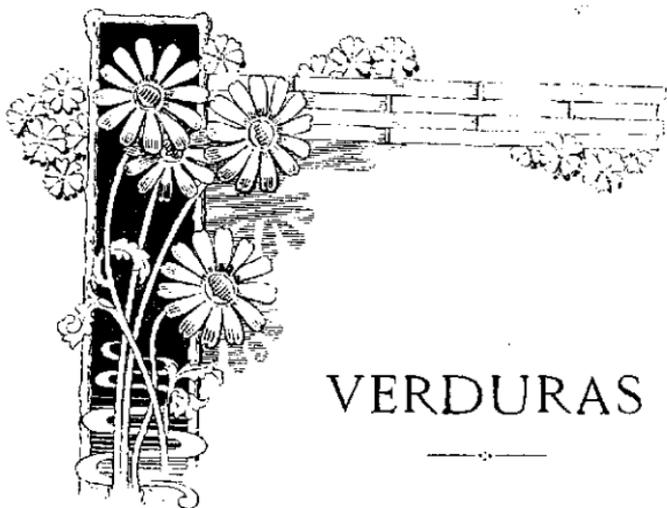
COLIFLOR RELLENA.—La coliflor tiene que ser de esas tan unidas. Se hace un relleno de carne asada, sea de ternera ó cerdo, perejil, ajo picadito, sal y pimienta, se rellena la coliflor todo lo más posible, después se ata con un hilo, bien apretada, que no se vaya el relleno, se envuelve en harina y se fric en la sartén. En una olla que entre bien la coliflor se hace un sofrito de cebolla, unos tomates, ajos picaditos; cuando está frito

se pone el agua necesaria que cubra la coliflor, con una hoja de laurel, unos granos de pimienta y orégano, cuando empieza á hervir se coloca la coliflor, dejándola hasta que esté bien blanda; se sirve colocando la salsa por encima.

PESCADO RELLENO.—El pescado tiene que ser entero y de calidad dura; el más á propósito es el besugo; después de escamado se abre por el lomo para quitarle la espina, y con facilidad se pueden quitar las tripas; se lava y puede ponerse á escurrir con sal bastante rato. Se tiene un picado de carne de cerdo ó ternera, jamón, huevo duro, cebolla, ajos y perejil; ese picado se pasa por la sartén, se rellena el pescado y se cose. En una tartera se pone aceite y se coloca el pescado envuelto en harina. Se tiene bastante cantidad de tomates asados y sin piel, se trinchan por encima del pescado y se pone al horno; con una cuchara se va echando la salsa de tomate por encima del pescado. Se sirve en la misma tartera.

CUELLOS DE GALLINA RELLENOS.
—Los cuellos se les quita el hueso y pico, que sólo quede la cabeza con la piel. Se hace un picado de carne de cerdo, ajo, perejil, y se sazona

de sal, se rellenan los cuellos y se cosen y se fríen en la sartén con manteca. En una cazuela se pone manteca, una cebolla, cuatro tomates y pan, cuando todo está frito se pica en el mortero, y con agua se deslíe y se pasa por un tamiz en la misma cazuela; se colocan los cuellos y se dejan hervir con fuego lento hasta que estén en su punto.



VERDURAS

COL COMPUESTA.—Se coge una col y se quita el cogollo sin deshacerla; ésta tiene que ser blanca, se lava bien, y cuando el agua hierve se echa entera y se deja dar un par de hervores con su sal correspondiente, se escurre y se pone en agua fría unos diez minutos para que se le quite el gusto de la col; se pone á escurrir otra vez y después se coloca en una olla con manteca. En una sartén se pone manteca y aceite, un par de dientes de ajo para que se tuesten, se quitan los ajos y se pica cebolla en bastante cantidad; cuando ésta empieza á dorar se añade salchichas á pedazos, sobreasada, un poco de pimentón colorado, y se tiene preparado unas habichuelas hervidas, que se dejarán sofreir en este refrito, y se echa

todo esto en la olla que está la col; se pone un poco de caldo ó agua de las habichuelas, se sazona de sal, se tapa bien y se deja hervir con poco fuego, hasta que se comprenda que la col está bien cocida para servirse.

COLIFLOR Á LA PEPETA.—Se hierve la cantidad de coliflor que se quiera y luego se pone á escurrir, poniéndola luego en una fuente. En el mortero se hace una salsa de un grano de ajo, perejil, apio (la hoja), una miga de pan mojada en vinagre; cuando esto está bien picado se le va echando aceite poquito á poco hasta hacer un alioli, que se echará por encima en el momento de servirse.

PISTO.—Píquense dos ó tres cebollas de regular tamaño, se sofríen en aceite caliente, se añade tomate bien picadito, así que esté frito se pican tres berenjenas á cuadraditos y se dejan sofreir bien; de la misma manera se añade dos pimientos, ya fritos, se pelan seis calabacines, se pican igual que lo demás y se incorpora, dando algunas vueltas, sazonándolo de sal y pimienta, se mueve continuamente para que se deshaga, se pone el agua necesaria para que cueza, cuando esté con poco caldo se sirve.

ESPÁRRAGOS SEVILLANOS.—Se ponen los espárragos en agua, después de quitada la parte dura; se pone una cazuela con aceite, se frien unos granos de ajo, una rebanada de pan; apartado esto se echa en el aceite los espárragos que cuezan con la poca de agua que sueltan, y si se quiere se añade un poco más de agua, hasta que queden bien blandos; se sazona con sal y un poco de pimentón colorado (esto si se quiere); luego se machacan los ajos y el pan con un poco de vinagre, se echa la salsa, y después que ha tomado el gusto se le echan huevos estrellados.

BUDÍN DE BRÓCULI.—Se hace hervir la verdura y se pone á escurrir y se pica bien fina. En una fuente se prepara carne de cerdo picada y se une con esa verdura; para una piña de bróculi media libra de carne de cerdo y dos huevos, éstos también se unen á la carne y todo se sazona de sal. Se unta un molde con manteca de cerdo, se polvorea de galleta molida y se echan aquellas substancias, se pone al horno para que se dore; cuando está se sirve en una fuente.

JUDÍAS VERDES ALBOROTADAS.—Se cuecen judías verdes en agua que hierva á bor-

botones y se sazonan de sal á gusto de cada uno. Ya cocidas las judías, se escurren, y en la misma olla se vuelven á poner con aceite frito, perejil picado y unas tiras largas y estrechas de pimientos colorados, se saltea el todo para que se mezcle y se sirve como legumbre sola.

BERENJENAS ITALIANAS.—Se toman unas que sean buenas, se dividen en dos partes á lo largo, se vacía el interior y se pica la carne sacada del fruto. Se pone este picado en un plato y se aprieta con una cuchara para que suelte el agua que tienen; á este picado se le añade tocino picado, miga de pan remojada en caldo ó leche y se echa pimienta; con todo esto se rellena el interior de las berenjenas; se empanada y se cuecen con una tartera al horno.

ACELGAS MALLORQUINAS.—Las acelgas después de lavadas y hervidas con sal se ponen á escurrir tratando que las hojas estén enteras; se baten dos claras de huevo como para suspiros, se unen las yemas, se les pone sal y azúcar y se coge la hoja por el tronco, se empapa en el huevo, se tiene la manteca caliente en una sartén dejando caer la hoja que forme un buñuelo, se vuelve del otro lado y se sirven.

COLIFLOR Á LA ITALIANA.—Hervida la coliflor con sal, jamón y tocino, se pone á escurrir un poco, después se coloca en una tartera con mantequilla ó queso, lo que mejor guste; si es lo último se pone un poco de manteca, se cubre de leche y se pone al horno. Se sirve en la tartera.

BERENJENAS PALMESANAS.—Se pelan una cantidad de berenjenas, se cortan á cuadrados, se fríen en la sartén con manteca, luego se apartan y en la misma manteca se fríe igual cantidad de patatas cortadas también á cuadrados; cuando están blandas se apartan y se fríe un pimiento que ya se tiene asado y pelado; todo esto bien unido se mezcla con un par de huevos y se coloca en un molde untado de manteca y guarnecido de pimientos encarnados, también asados y quitada la piel se pone al horno; cuando se saca se pone en una fuente y se le echa una salsa de tomate por encima que ya se tiene preparada de antemano. Son exquisitos.

GUISANTES Á LA NAVARRA CON GUARNICIONES DE HUEVOS DUROS.—Se saltean los guisantes con viveza en manteca

de cerdo y en una sartén, luego se mojan con unas gotas de vino rancio. Se sazonan, y bien tapada la cacerola se mete al horno durante media hora. En una fuente se preparan los huevos duros cortados en rodajas y formando corona, y en el centro se echan los guisantes para servirlos.

BERENJENAS SUIZAS.—Picada la cebolla bien fina y unos tomates sin piel, bien deshecho se colocan las berenjenas á rebanadas, que ya se tienen peladas y con sal: encima de éstas se coloca una capa de queso y miga de pan; otra capa de berenjenas y otra de miga de pan y queso hasta terminadas las berenjenas, que concluya por el queso, y luego se le añade una cucharada de mantequilla: esto se pone al horno que se dore bien.

PISTO Á LA FRANCESA.—En una sartén, con manteca bien caliente, se echan los calabacines, que se tienen raspados y cortados en cantos algo pequeños puestos á escurrir con sal; se sacuden con cuidado para que no se deshagan, y cuando están blandos se baten huevos y se echan, moviéndolos de modo que se envuelvan los trozos de calabacín con el huevo: para seis personas se ponen cuatro huevos.

BERENJENAS MALLORQUINAS.—

Cortadas las berenjenas á lo largo, se ponen bastante rato con sal, se lavan y se ponen á escurrir; se deslíe harina con agua en un plato y bien deshecho: en el momento de servirse se envuelven en aquella harina y se van friendo en la sartén con manteca, para servir las calientes. Si se quiere poner un huevo en la harina, quedarán mucho más sabrosas y bonitas.

ALCACHOFAS GUIADAS.—

Se les quitan las hojas exteriores, se ponen á cocer en agua hirviendo, se ponen luego en una cazuela con caldo, se sazona con sal y un polvo de pimienta; se fríe cebolla en aceite, se echa una cucharada de harina, hasta que se dore: se vierte este sofrito sobre las alcachofas, se da dos ó tres vueltas, y se sirve poco después.

BERENJENAS EN PLATO.—

Peladas las berenjenas se ponen á hervir, cuando están blandas se escurren un poco y se machacan en el mortero: en una sartén se pone manteca, pasas, piñones y alcaparras; se echa esta pasta de berenjena, después que se haya frito un poco se coge un plato y se unta de manteca, se coloca esa pasta

con huevos hervidos y cortados á rebanadas, tratando de cubrir con la pasta de la berenjena los huevos y todo lo demás; se polvorea con galleta molida, y con un cuchillo se forman cuadros, y se pone al horno para que se dore.

MENESTRA.—La menestra se acostumbra á hacer de alcachofas y guisantes; pero si se quiere se puede añadir patatas pequeñas y tiernas, que queda más sabrosa.

En una olla de boca ancha se pone manteca, se trincha cebolla tierna menudita en bastante cantidad, ajos picados, tocino y jamón, á medio freir se le añade butifarra y lomo, y si gusta, un poco de chorizo para que dé color, cuando está dorado se echan los guisantes y alcachofas, á éstas se da antes un hervor para que no amarguen, un poco de pimienta entera, una hoja de laurel y hierbabuena. Esto se rehoga con fuego lento, tapado con un plato con agua encima para que vayan cociendo, se puede añadir unas gotas de caldo ó vino, pero se sirve espesito.

BERENJENAS GARIGUENSAS.—Las berenjenas se cortan á lo largo y algo gruesas, se lavan y se ponen á escurrir con sal, luego se re-

bozan de harina y se fríen en la sartén con aceite. En una cazuela se pone aceite, ajo, perejil, cebolla y tomates; bien frito esto, se echan las berenjenas, se les da un par de vueltas y luego se hace una picada de nueces ó avellanas, desleída con agua ó caldo, se echa y se deja hervir con poco fuego, y se sirve con poco caldo. Son exquisitas.

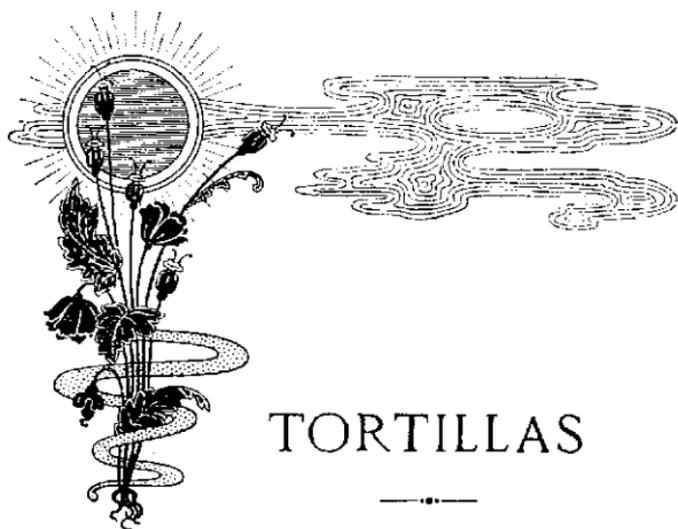
PIMIENTOS MEJICANOS.—Los pimientos han de ser de esos gordos y cortos; después de vaciados y bien limpios, se tiene preparado un picado de jamón, carne de cerdo, tomate y cebolla, esto se pasa por una sartén con sal y pimienta, se coloca en cada pimiento hasta la mitad, se concluye de rellenar con arroz blanco cocido, que también se tiene preparado de antemano, se coloca en una tartera untada de manteca y se ponen de pie, que quede la parte del relleno para arriba: se ponen al horno hasta que estén bien dorados. Se sirven calientes y en la misma tartera.

VERDURA DE ALCACHOFAS.—Estas, quitadas las hojas exteriores, se cortan las puntas, se hierven con sal, cuando están blandas se escurren y se trata de conservarlas calientes hasta el momento de servir las, que se colocan en una

fuelle, y se hace la salsa siguiente: se machaca en el mortero algunos ajos, perejil, un poco de pimienta negra, aceite y vinagre en abundancia; bien desleído esto se echa por encima de las alcachofas, que son muy sabrosas.

HABICHUELAS TIERNAS EN SU JUGO.—Después de bien limpias se ponen en una olla con rebanadas de cebolla, una cabeza de ajos, unos granos de pimienta, sal, unas lonjas de jamón, una cantidad de aceite y, si se quiere, un poco de vinagre; todo esto se pone en crudo, se tapa bien y con fuego lento se deja cocer hasta que estén blandas, que se servirán calientes.





TORTILLAS

TORTILLA NAVARRA.—Puesta la manteca en la sartén, se pica patatas á cuadraditos pequeños, cuando empieza á freirse se echa cebolla, también menudita, y también tomate picadito; cuando todo está en su punto y sazonado de sal, se baten los huevos y se hace la tortilla.

PATATAS EN TORTILLA.—Se ponen á asar una libra de patatas entre las cenizas, después se pelan y se reducen á pasta, con seis yemas de huevo, cuatro onzas de azúcar en polvo, se le agrega mantequilla, vino dulce y seis claras de huevo bien batidas; se mezcla bien todo, y se hace

la tortilla en manteca. Esta se sirve caliente, polvoreada con azúcar bien fino y canela molida.

REVOLTILLO DE HUEVO.—Se pica en la sartén dos ó tres cebollas grandes; con manteca cuando empieza á dorarse se le pone una libra de tomates maduros sin piel ó cuatro cucharadas de salsa de tomate de lata; cuando está frito se baten seis huevos, con su sal correspondiente, y se unen con el tomate, moviéndolo continuamente, hasta que cuaje el huevo, que queda hecho el revoltillo; se sirve caliente.

PASTEL DE PATATA.—Esta tortilla es á propósito para servir en vez de verdura: se hace hervir las patatas con piel á fuego vivo, lavándolas antes para que se les quite la tierra. Se pelan y se machacan en el mortero, teniendo cuidado que no se enfríen, sino la pasta se empelota: se tienen chicharones preparados y se unen con la pasta, poniéndole sal; en la sartén, con manteca caliente, se echa la pasta, y se hace el pastel del grueso que se quiera; cuando está dorada de los dos lados se sirve.

TORTILLA DE GARBANZOS.—Hervi-

dos los garbanzos se machacan en el mortero, se pasan en aceite ó manteca en la sartén: se baten los huevos con sal, se une la pasta de la sartén con los huevos, se vuelve á poner la sartén con manteca al fuego, y se hace la tortilla. Esta tortilla se puede hacer para postres: todo se hace igual, añadiéndole en la pasta canela y azúcar molida.

REVOLTILLO DE SOBREASADA.—En la sartén, con manteca, se pone la sobreasada á tajadas, quitándole la piel; al momento que empieza á calentarse baten los huevos y se hace el revoltillo, porque la sobreasada, si se dora mucho, pierde la substancia.

TORTILLA DE PAN.—Esta tortilla es sabrosa y económica, porque se pueden aprovechar los mendrugos de pan; se ponen en remojo, y cuando están bien blandos se exprimen mucho, y en manteca bien caliente se fríen un poco, se baten los huevos con sal, y se hace la tortilla.

TORTILLA DE PATATAS.—Para que sea sabrosa tiene que ser la patata, después de pelada, cortada á rebanadas sumamente finas, en

el extremo de una piel de cebolla; se lavan en un colador para escurrirlas bien, y se pone sal; cuando están bien secas se fríen en la sartén con aceite bien caliente, moviéndolas con la punta de un cuchillo para que no se deshagan; cuando se comprende que están blandas, porque estas patatas no tienen que coger color, se tienen los huevos que se quieran batidos con un poco de sal, y se echan las patatas en el plato que está el huevo, moviéndolas bien para que se una el huevo con la patata; se vuelve á poner la sartén al fuego con aceite, y cuando está caliente se hace la tortilla.

TORTILLA Á LA FRANCESA.—Puesta la manteca que esté bien caliente, se batien los huevos con perejil bien picado y su sal correspondiente. Se hace la tortilla que quede larga y estrecha.

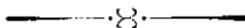
TORTILLA DE CEBOLLA.—Para esta tortilla la cebolla ha de estar cortada á rebanadas largas, pero muy finas, con su sal correspondiente. Se fríe en la sartén, con aceite, moviéndola continuamente, y cuando empieza á dorar se batien los huevos y se hace la tortilla. Se sirve caliente.

TORTILLA DE GUISANTES.—Hervidos

los guisantes con ajo, sal y pedazos de cebolla, se cuelean, y cuando están bien secos se pasan en manteca por la sartén; se baten los huevos y se hace la tortilla. Se sirve bien caliente.

**TORTILLA DE ESPÁRRAGOS TRI-
GUEROS.**—Estos acostumbra ser muy amar-
gos y es preciso tenerlos en agua fría un par de
horas antes de hervirlos, quitándoles la parte dura.
Ya hervidos, que se habrá hecho con sal, ajos y
pedazos de cebolla, se escurren, se pasan en man-
teca, se baten los huevos y se hace la tortilla.

TORTILLA DE HABICHUELAS.—Her-
vidas las habichuelas, que estén bien blandas, con
una cuchara se aplastan un poco y se pasan en
manteca en la sartén. Se baten los huevos y se
hace la tortilla, moviéndolo bien para que se una
el huevo con las habichuelas.





VARIOS GUIOSOS

MACARRONES Á LA NEW-YORK.—

Cójase una cacerola, póngase bastante manteca, cebolla bien picada, tomates asados sin piel, bien picados y abundantes; á medio freir se le echa pedacitos de jamón, la cantidad que se quiera, y cuando todo está bien frito se echan los macarrones, que ya se tienen hervidos de antemano y puestos á escurrir; éstos se hierven con leche y se van echando los macarrones en el frito del tomate dándole vueltas para que coja bien el gusto y color, se van moviendo echándoles queso, que ya se tiene rayado; después que ya se ha movido bastante rato que está el queso pegado al macarrón, se tiene reservada una salsa de carne asada

ó de fricasé, pero la mejor es la de lengua, y con esta salsa se cubren los macarrones y se ponen al horno hasta el momento de servirlos, que se servirán con la misma cacerola.

Este guiso es exquisito.

MACARRONES Á LA ITALIANA.—Se tienen ya hervidos los macarrones con caldo ó agua, se ponen á escurrir, y se tiene preparada una salsa de algún asado; en una cacerola de hierro se pone un poco de salsa, una cantidad de queso de bola rayado, se cubre de macarrones, se vuelve á poner salsa, queso y otra vez macarrones hasta que termine, concluyendo por salsa; se pone con fuego arriba y abajo y si hay horno mejor. Por una libra de macarrones se ponen tres onzas de queso.

MACARRONES Á LA ESPAÑOLA.—Para una libra de macarrones una libra de tomates y una de carne. Los macarrones se hacen hervir con agua ó caldo y se ponen á escurrir con sal. Los tomates se asan y se hace la salsa, ésta se coloca en una cacerola poniéndole los macarrones y dándole unas cuantas vueltas. La carne se asa y con la salsa se cubren los macarrones añá-

diéndoles tres onzas de queso rayado por encima y se pone al horno.

HUEVOS FLORENTINA.—Se cuecen los huevos que estén duros; cuando están fríos se les quita la cáscara, se parten por la mitad y rebozan con una pasta de harina desleída con agua que quede espesa y clara de huevo y se fríen en la sartén con aceite. En una tartera se derrite manteca de vaca, se echa cebolla picada muy menuda, perejil, ajo, hierbabuena, y se sazona de sal; se liga con un poco de harina y se le pone el agua necesaria para que hierva la salsa á fuego lento media hora. Se colocan los huevos y se polvorean de miga de pan rayado y queso de Parma; todo se humedece con unas gotas de aceite. Se pone al horno la tartera durante diez minutos y se sirve.

HUEVOS EN ESCABECHE.—Se hierven los huevos, cuando están duros se parten por la mitad á lo largo, se sacan las yemas, con las que se prepara un relleno con dos dientes de ajo, tres granos de pimienta y sal; se une todo bien con un sofrito de cebolla y tomate picadito. Con esto se rellenan los huevos en el hueco que deja la

yema; se envuelve en harina la parte rellena y se fríen; se ponen á enfriar en una fuente y se prepara aparte una salsa con aceite, ajo y pimienta molida, cebolla en rebanadas y una hoja de laurel; cuando está frito se echa un poco de vinagre, y se vierte todo junto por encima de los huevos. Estos huevos se sirven fríos.

HUEVOS VIZCAÍNOS.—En una cacerola de hierro se pone manteca de cerdo y la misma cantidad de mantequilla de vaca, un poquito de cebolla sumamente picada y un poco de jamón también picado; cuando esto está dorado se echa una cucharada de harina, y cuando tiene color se pone la leche que se cree necesaria; para media docena de huevos una copa de leche; cuando ésta empieza á hervir se parten los huevos en un plato y se van echando en la leche de uno á uno que vayan cuajando como si fuese en una sartén; cuando están, se sirven en la misma cacerola.

HUEVOS GUIÑADOS.—Se pone en una cazuela una cucharada de manteca ó aceite, se fríe una rebanada de pan, unos dientes de ajo, una rama de perejil, se separa en el mortero; en el aceite ó manteca se fríe unas patatas á reba-

nadas, y cuando están se les echa caldo ó agua, se machaca lo del mortero, se echa á la salsa sazónándolo de sal y pimienta, y cuando están las patatas blandas se echan los huevos partidos por la mitad, que ya se tienen hervidos de antemano. Si se quieren suprimir los huevos queda un plato de patatas muy sabroso.

HUEVOS HIGH-LIFE.—Se coge una rebanada de pan de tres dedos de grueso, que no sea del día, se cortan cuadrados como para hacer emparedados quitándoles la corteza. Con una copa de regular tamaño se hace una marca y se ahueca hasta la mitad de la profundidad del grueso del pedazo. En una sartén grande, capaz para contener á lo menos cuatro rebanadas, se pone en cantidad bastante manteca de cerdo ó aceite, según el gusto de cada persona. Sobre fuego vivo, cuando esté en punto de freir el líquido de la sartén, con mucha ligereza se echan las rebanadas de pan con la parte vaciada hacia arriba, y en cada hueco se echa un huevo sin pérdida de tiempo; con una cuchara se va echando la manteca por encima del huevo. Es fácil de comprender el efecto: clara y yema del huevo contenidas en el alvéolo del pan, se fríen allí dentro al par que se convierten las

rebanadas en picatostes muy doraditos. Se sacan y se sirven sobre una servilleta bien planchada colocada encima de una fuente redonda.

Este plato es de todo lujo. Manjar de *gourmet*, que deja gratos recuerdos en los paladares más exigentes.

HUEVOS CON TOMATE.—Hervidos y quitada la cáscara, se cortan por la mitad á lo largo, se envuelven en harina y se fríen en la sartén con manteca. En una cazuela se pica bastante cebolla fina y tomates sin piel, cuando están dorados se les añade un poco de caldo, después que ha hervido un rato se pasa por un tamiz y se colocan los huevos. Se sirve, sazonándolos de sal.

PATATAS SALPIQUÉ.—Después de cocidas las patatas se pelan y se cortan á rebanadas, se colocan en una fuente, se polvorean de sal y pimienta. En el mortero se pica una yema de huevo duro, ajo, perejil; se deshace esto con aceite como una salsa y se echa por encima de las patatas. Si se quieren hacer más económicas se suprime el huevo y se le pone un poco de pimentón colorado.

PATATAS EN TARTERA.—Hervidas las patatas con sal, se machacan bien finas y se echa para una libra de patatas un par de huevos, una cucharada de mantequilla y un polvito de canela. En una tartera se unta manteca, se coloca la pasta de patata y se pone al horno. Se sirve cuando está bien doradita.

PATATAS JOSEFINE.—Se pone en una cacerola de hierro un poco de aceite y manteca y se coloca la cantidad de patatas que se quiera, cortadas á rebanadas no muy finas para que no se deshagan; allí se hecha buena cantidad de perejil y ajo bien picado en la media luna, se agrega sal, pimienta negra y agua que las cubra, y se ponen á fuego lento que hiervan: todo esto se prepara en crudo antes de ponerlas al fuego. Cuando se sacan del fuego estas patatas se les echa un huevo batido por encima.

De la misma manera pueden guisarse berenjenas.

PATATAS REALES.—Se hierven con sal; muy picadas al mortero se les echa por cada libra de patatas un huevo y una cucharadita de manteca de vaca; bien revueltas se ponen en una cazuela

untada de manteca y se pone al horno para que suban. Son muy bonitas.

PATATAS DUQUESA.—Se ponen á cocer una libra de patatas; se mondan, se machacan en el mortero y se hace un puré con tres onzas de manteca de vaca, cuatro huevos, un poco de perejil bien picado y sal; se mezcla todo y se hacen bolas aplastadas, se envuelven en harina, se fríen en manteca hasta que queden bien doraditas.

PATATAS PERUANAS.—Se hierven las patatas con piel, se pelan y se machacan en el mortero en caliente para que no se empeloten. Se mezclan huevos y se baten un rato; para una libra de patatas dos huevos; después que esté batido lo suficiente se pone una cucharada de la pasta de patata en un plato, se tiene el relleno de antemano hecho, que es jamón picadito y carne de cerdo ó ternera, un poco de cebolla bien picada y un tomate; esto se pasa por la sartén con manteca; se coloca una cucharada encima de la patata y luego otra cucharada de patata, y con la mano se da la forma de una patata, y se fríe en la sartén con manteca caliente. Estas patatas son muy buenas servidas calientes, pero si se quiere también se

puede hacer una salsa de tomate, y al momento de servir las se echa por encima.

PATATAS HOLANDESAS.—En una cacerola se pone manteca, una poca de cebolla picada sumamente fina y sólo martiguada, se echa un tomate, se deslíe bien y se ponen las patatas cortadas á rebanadas no muy finas para que no se deshagan al darles un par de vueltas; las patatas con el sofrito se les echa leche (para tres libras 20 céntimos, ó sea medio porrón), un poco de queso de bola rayado: cuando ha hervido un rato, que ya se ablandan se retiran del fuego; cuando están frías se baten dos yemas de huevo y se unen con las patatas: se hace hervir un huevo, se separa la yema, ésta se machaca en el mortero, se deslíe con un poco más de leche y se echa en las patatas, se les agrega una cucharada de manteca de vaca, se polvorean de pan rayado, se les pone una capa de queso de bola y se ponen al horno. Se sirven con la misma tartera y han de quedar doraditas.

PATATAS Á LA CATALANA.—En una cazuela se pone mitad manteca y mitad aceite, se fríe bastante cebolla y un par de granos de ajo

todo picado, á medio dorar se añade un par de tomates sin piel y un polvo de pimentón encarnado; cuando todo está bien frito se ponen las patatas cortadas á cantos, cuando han cogido bastante color se echa el agua necesaria para que ablanden, con una picada de avellanas tostadas; cuando están en su punto se sirven.

BUDÍN DE PATATA.—Hervidas las patatas con piel, se pelan y se machan en el mortero hasta que estén sumamente finas, se pone la pasta en una fuente de porcelana y se sazona de sal, dos yemas de huevo, mantequilla, queso de bola rayado, todo esto bien unido se coloca en un molde, que antes se unta de manteca y se polvorea de galleta molida; se pone al horno, cuando se comprenda que tiene color se vuelve del molde en una fuente y se sirve caliente.

PURÉ DE PATATA.—Se pone en la sartén manteca á derretir y en ella se echa cebolla picada, un ajo y las patatas cortadas en tiras; en el momento que se han dado algunas vueltas se echa en un puchero todo lo que contiene la sartén y con el agua precisa se pone á cocer; luego se saca y se maja todo muy bien en un almirez de modo

que forme una pasta que sirve para adornar las fuentes de asado ó formar una pelota y ponerla al lado de la carne.

OTRO PURÉ DE PATATA.—Hervida la patata con piel se pelan y se machacan bien; en la sartén se pone manteca y mantequilla, cuando está derretida se echa leche, cuando va á hervir se echa la masa de patata, se sazona de sal y se pone con fuego lento hasta que espese bien batiéndolo continuamente y se sirve al rededor de la carne asada ó mechada. También este puré después de listo se puede freir formando cocretas y se puede servir de la misma manera.

ALBÓNDIGAS DE PATATA.—Hervidas las patatas con piel, se machacan en el mortero hasta que estén bien finas, se sazonan de sal; en el mismo mortero se les pone mantequilla, bien unido se hacen las albóndigas en un jícara con harina y se fríen con manteca en la sartén. Son muy sabrosas y propias para colocar al rededor de carnes asadas.

MANJAR NEGRERO.—En una cazuela se pone bastante cantidad de manteca, cebolla, ajos

y tomates, cuando está frito se echan pedacitos de carne asada de cerdo, cuando está todo dorado con su sal correspondiente, pimienta y un polvo de pimentón colorado se sofríe bien, se echa la cantidad de agua arreglada á la harina de maíz que se quiera hacer, y cuando hierve se echa la harina moviéndola continuamente para que no se empelote y con fuego lento para que no se pegue y cueza bien; esto ha de quedar muy espeso.

SESOS AU BEURRE NOIR.—Después de hervidos los sesos se cortan en rabanadas como de un dedo de anchas; se pone mantequilla en la sartén á freír hasta que toma un color oscuro, después de lo cual se echan los sesos cubriéndolos con perejil bien picadito. Se sirven calientes.

SESOS ENTOMATADOS.—Se coge un seso de ternera, se pone á hervir con sal, se pone á escurrir; en una cazuela se echa aceite ó manteca, un poco de cebolla bien fina, bastante cantidad de tomates; cuando está frito se echa un poco de caldo, se deja hervir un rato y luego se pasa por un tamiz y en esa salsa se coloca el seso. Este es un plato muy sabroso.

MIGAS TOLEDANAS.—Se prepara por la noche el pan cortado á pedacitos pequeños rociados con agua y sal; en el momento de servirse, en la sartén se pone manteca y chicharrones menuditos y cuando está bien caliente se echa el pan ya preparado polvoreándolo de pimentón colorado y se va dando vueltas hasta que queden bien doraditas; pueden servirse con huevos fritos y los toledanos las toman después del chocolate.

ACEITUNAS DE SORPRESA.—Tienen éstas que ser sevillanas, se cortan en redondo como si pelaran una naranja con cuidado que no se partan, se tienen anchoas desaladas y cortadas á pedacitos; se coloca en cada aceituna un pedacito de anchoa y una ó dos alcaparras, se tiene cuidado de unir las bien que no se estropeen y parezcan enteras. Se pueden colocar en un frasco con aceite y se conservan unos días.

QUESO DE CERDO.—Se parte una cabeza de cerdo á pedazos y se pone á hervir con un poco de tomillo, ajos, unos granos de pimienta y sal; luego se va cortando en pedacitos pequeños, mezclando gordo y magra y se colocan en un molde liso con una tapadera que entre bien para

ponerlo al baño María; cuando se comprenda que está cocido se deja enfriar con peso encima para prensarlo, luego se saca del molde como si fuese un flan.

QUESO CARDENAL.—Se pondrá en una cacerola de lata un cuartillo de leche, media libra de manteca fresca de vaca, derritiéndola primero, una docena de huevos muy batidos, dos onzas de almendras bien machacadas y cuatro cucharadas grandes de harina de arroz.

Las almendras y la harina se disolverán bien con medio cuartillo de leche que luego se agregará al otro medio cuartillo y todo se incorpora bien. Hecho esto se pone á cocer en baño María, por lo cual bastará poner la cacerola dentro de una vasija mayor llena de agua hirviendo, teniendo cuidado que no pare de hervir y se añadirá agua caliente á medida que la del baño disminuya. Se pondrá por último una tapadera con fuego fuerte encima para que se tueste la superficie y quede bien compacto el queso. Se sirve frío.

QUESO DE PUERCO.—Se coge algo de masa, las orejas, los hocicos, un poco de empella

del higar, y se hierva un poco; luego se pica no muy fino, se sazona como las butifarras catalanas, con sal y bastante pimienta, se coge una tripa de las más grandes y gordas, y se rellena la tripa bien apretada y se vuelve á cocer un poco más para que endurezca. Se pone entre dos paños, pisándolo con una plancha para que coja la forma del queso. Se sirve frío.

QUESO DE PAVO TRUFADO.—El pavo, después de bien limpio, se desprende la piel con todo el cuidado posible para que no se rompa, se descarna toda la carne de los huesos, se pica con jamón y trufas (éstas cortadas á pedacitos); para un pavo regular media libra de jamón: sazonado de sal y pimienta molida, se rellena la piel, se cose, se envuelve en una servilleta gruesa, se pone á hervir dentro de una olla con agua y sal, cuando se comprenda que esto está cocido se saca del agua y se pisa con pesos veinticuatro horas para que coja buena forma; pasado este tiempo se quita la servilleta y se sirve cuando está frío.

CARACOLES.—Los caracoles se tienen que lavar muchas veces con agua y vinagre, hasta quitarles la baba; cuando están limpios se hierven

con sal. En una cazuela se pone aceite, bastante cebolla muy picada, cuando está dorada se echan los caracoles sin caldo, dándoles vueltas para que tomen el gusto de la cebolla; se machacan unos ajos con un poco de galleta molida y el picante que uno quiera, pero este plato necesita estar fuerte de pimienta; con el caldo que se han hervido los caracoles se deslíe la picada y se echa en la cazuela y deja hervir un rato para poderlos servir.

PATAS DE CERDO Á LA DOMINICANA.—Las patas, partidas por la mitad á lo largo y hervidas, se saca el hueso. Se pica jamón, gallina (que ya se tiene hervida), ajo, perejil, pimienta negra; todo esto, bien unido, se rellenan, y en el momento de servirse se reboza en huevo y galleta molida la parte rellena, y se sirve caliente.

Si se quiere se tiene preparada una salsa de tomate, y en el momento de servirla se pasa por un tamiz por encima de las patas.



SALSAS

SALSA DE ROBERT.—Se pone manteca en una cazuela, con una cucharada de harina, y se deja dorar; después se añaden unas cebollas picadas, sal, pimienta y unas cucharadas de caldo, póngase al fuego un cuarto de hora, y antes de servirla añádase un poco de vinagre y un poco de mostaza; muévase hasta que esté todo desleído.

Esta salsa es excelente para las carnes de cerdo.

ALIOLI CATALÁN.—Seis granos de ajo machacados en el mortero, un poco de sal, y se va echando aceite poquito á poco, batiéndolo continuamente hasta que esté en su punto, que ha de quedar bien espeso.

Esto sirve para asados, hervidos y verduras.

SALSA DE OSTRAS.—Las ostras, sin conchas, por supuesto, se cuecen en vino blanco, luego se agrega un poco de caldo de pescado, si lo hay, dejando que cueza y se reduzca á una tercera parte; se baten dos ó tres yemas de huevo, que se incorporan, meneándolo todo sin cesar, se pasa por un tamiz, se calienta y se le añaden otras ostras cortadas á pedacitos pequeños. Se sirve caliente.

SALSA PICANTE.—Se cortan muy finos dos ó tres puerros ó ajos silvestres, los que se pondrán á freír con un poco de manteca; se echará la cuarta parte de un vaso de vinagre, el que se dejará reducir, aumentando luego un cucharón de caldo y pimienta molida blanca, dejándolo todo cocer á fuego lento por un cuarto de hora al ángulo de la hornilla: se desengrasa, y al tiempo de servirla se le aumenta pepinillos y alcaparras.

SALSA DE MOSTAZA.—Se hace reducir en una cacerola tres ó cuatro vasos de buen caldo con sal, pimienta y ajos, hasta la mitad; se le aumenta una cucharada de mostaza, se pasa por la estrameña y se sirve caliente.

SALSA DE VIGILIA.—Se hace untando todo el fondo de una cazuela con aceite, y poniendo en ella zanahorias, cebollas cortadas en ruedas y tajadas de pescado de toda especie: se pone agua para que hierva un rato; se le añaden ajos, setas, vino blanco, hasta que reduzca á una consistencia regular, y se pasa por tamiz.

SALSA TARRASENSE.—Se machaca en el mortero un grano de ajo, un poco de pan remojado, una yema de huevo bien batida; se va echando aceite hasta que quede espesa, se sazona de sal y se sirve fría.

SALSA TÁRTARA.—Se hierva un huevo; después de duro se pica en la media luna; se pica perejil y cebolla, que quede todo bien fino; cuando está se echa en una salsera y se le agrega aceite al gusto de cada uno; esta salsa es riquísima y sirve para echar encima de patatas hervidas; éstas se cortan á rebanadas colocadas en una fuente, y se echa la salsa por encima.

SALSA Á LA PROVENZAL.—Se cogen dos yemas de huevo y se les pone un poco de zumo de limón, un polvo de pimienta y un ajo

machacado, se sazona de sal, batiéndolo continuamente, y se le añadirá un poco de aceite.

SALSA MAYONESA.—En el mortero se ponen dos yemas de huevo, medio ajo, sal, pimienta, un poco de miga de pan remojada, y se baten bien; poco á poco se le echa el aceite que se crea conveniente, procurando que se una todo bien; también se le puede añadir unas gotas de limón, si se quiere.

Esta salsa sirve para echar por encima del pescado, y queda exquisito.

SALSA AMARILLA.—Se pica en el almirez pan frito, ajos y cominos, un clavo de especia, unas hebras de azafrán: se deslíe con caldo y se deja dar un hervor para servirla, que se hace caliente.

SALSA BLANCA.—Se pone manteca de vaca á la sartén, allí se echa agua y harina desleída; cuando está se echa un vaso de leche, con cuidado que no se corte. Esta salsa sirve para poner encima de toda clase de fritos y de verduras: se sirve fría.

SALSA VERDE.—La salsa verde se hace de perejil picado en el mortero; allí se echa un poco de harina, ajo, aceite; esto se deslíe bien y sirve para toda clase de pescados y legumbres: se sirve frío.

SALSA BECHAMEL.—Derrítase un poco de manteca y en ella se deslíe una cucharada de harina; añádase á esta mezcla, poco á poco, un vaso de leche, meneándolo todo sin cesar hasta que hierva: para hacerla más superior se fríe en una cazuela manteca, cebolla hecha ruedas, zanahoria y perejil; se rehoga bien, y después, con leche, se revuelve bien, sazonándola de sal y nuez moscada; cuando empieza á hervir se agrega poco á poco á lo ya hecho anteriormente, se deja cocer á fuego lento por espacio de media hora, y después se pasa por un tamiz para servirla.

Se sirve fría.

SALSA DE CREMA.—Fríase manteca en una cazuela y una cucharada de harina, un buen picado de perejil y una cebolleta hecha trozos, sal y pimienta, nuez moscada raspada y un vaso de nata ó leche; se menea mucho, dejándolo hervir un cuarto de hora; esta salsa es muy buena

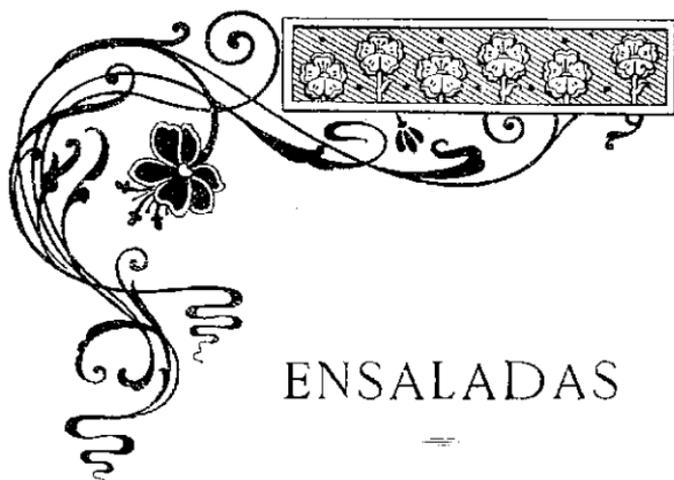
para las patatas y, si se quiere, para el bacalao hervido. Se sirve fría.

SALSA ESPAÑOLA.—Póngase en una cacerola caldo, un vaso de vino blanco, perejil en rama, cebollas, ajos, clavo de especia, una hoja de laurel, dos cucharadas de aceite, un poco de culantro y una cebolla en ruedas: hágase cocer todo junto á fuego lento por espacio de media hora, luego pásese por un tamiz, sazonándolo con sal y pimienta. Se sirve fría.

SALSA DE TOMATE.—La salsa de tomate, para que tenga más sabor, se fríe con manteca, un poco de cebolla, arreglada según la cantidad que se quiera hacer de salsa; en una cazuela ó sartén, cuando está medio dorada, se echan tomates sin piel, y si no los hay se ponen de lata: se deja freír un rato; cuando está bien unido con la cebolla se echa un poco de agua ó caldo y, si se quiere, pimienta negra en polvo; se pasa por un tamiz y se sirve fría.

Esta salsa sirve para el cocido, para la sopa ó para encima de las verduras.





ENSALADAS

ENSALADA INGLESA.—Esta ensalada es casi económica; cuando no se come la carne del cocido y se quiere aprovechar, se deshilacha en una fuente y se colocan huevos duros cortados á rebanadas; se machaca en el mortero unos granos de ajo, según la cantidad de carne, aceite, vinagre y sal; esta salsa se esparce por encima de la carne y de los huevos. Se sirve fría.

ENSALADA DE ESPÁRRAGOS.—Se hierven los espárragos con sal, cuando están blandos se ponen á escurrir en un colador.

Se les hace una salsita con aceite, vinagre, sal, pimienta negra, un poco de cebolla bien fina, ajo y perejil, picadito todo muy menudo y todo en

crudo; se pone en una salsera para ir untándolos según se vayan comiendo. Es muy buena esta salsa.

ENSALADA DE NOVIA.—La gallina, después de hervida, se coloca en una fuente, quitándole los huesos; se cogen aceitunas grandes, se les quita la semilla, tratando que queden como enteras, se colocan por los lados de la gallina; luego hojitas de escarola ó lechuga por el rededor; también se colocan rebanadas de huevos duros por el medio de la fuente, que quede la gallina casi cubierta. Se machaca en el mortero un diente de ajo, un poco de pimienta negra, dos yemas de huevo duro, un poquito de vinagre y un poco de aceite y sal, á proporción de la gallina, y esa picada, bien desleída, se echa por encima.

ENSALADA DE LANGOSTA.—Después de cocida se parte y se saca la carne, se corta á ruedas y se coloca en una fuente y se hace la ensalada, compuesta de huevos duros, alcaparras, pepinillos, encurtidos cortados á pedacitos y lomas de anchoas, se sazona con sal, aceite, vinagre, pimienta y, si gusta, un poco de mostaza inglesa ó francesa.

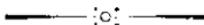
ENSALADA RUSA.—Se hierve todo por separado, habichuelas tiernas, patatas, guisantes, remolacha, zanahoria, huevo duro, y se corta todo á cuadraditos. En una fuente se colocan las habichuelas, seguido la patata, los guisantes, la remolacha y la zanahoria; con todo esto queda la fuente cubierta: se tienen unas anchoas preparadas, que se colocarán al medio de la fuente, alrededor las alcaparras y aceitunas (éstas sin semilla) y el huevo, y en el borde de la fuente se colocan unas hojas de lechuga blanca; se aliñan con aceite, vinagre, sal y pimienta, y se sirve. Este plato es presentable.

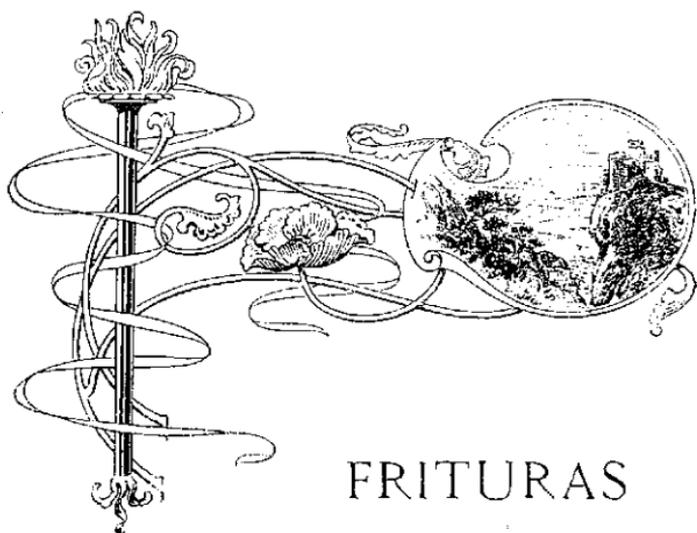
ENSALADA FRANCESA Á LO SAINT-PHILIPPE.—Se colocan en una fuente las anchoas que se quieran, bien limpias y desaladas; se aliñan con aceite y vinagre; se tiene preparado y picado muy finito bastante cantidad de perejil, bastantes yemas de huevo duro y las claras también picadas, pero cada cosa por separado. Encima de las anchoas se pone una cenefa de perejil que las cubra del ancho de dos dedos, seguido otro ancho igual de las claras y otro de perejil, del mismo modo otro ancho de yemas, seguido otro de perejil, luego claras hasta terminar el an-

cho de la fuente, tratando de que concluya por lo que ha empezado. Si se quiere variar la colocación es á gusto del que lo adorna, tratando que las anchoas queden cubiertas. Esta ensalada es muy bonita y buena.

GAZPACHO CATALÁN.—Se pone cebolla bien picada en una sopera, un poco de pimienta bien fina, unos pedacitos de jamón, un tomate sin piel, agua, vinagre, aceite y sal, se echa el pan bien fino á pedazos y se sirve en la misma sopera.

GAZPACHO Á LA FRANCESA.—Se pica en el mortero anchoas con un ajo, aceite, vinagre y nueces hasta que forme una pasta, la que se coloca encima de galletas grandes sin dulce molidas; se tiene cuidado de no dejarlas mucho tiempo en el agua, porque si quedan muy blandas pierde el mérito el gazpacho.





FRITURAS

...

FRITURAS DE PATATAS Á LA FRANCESA. — Se coge la patata y se hierva con piel, se machaca en el mortero de una á una para que quede la pasta bien fina, se coloca en una fuente honda y se le pone un huevo y un poco de sal, se amasa con una cuchara todo el tiempo posible; echa esta operación se bate otro huevo aparte y se echa por encima de la patata, se vuelve á trabajar otro rato. Para una libra de patatas se le ponen dos huevos, pero el primero se pone sin batirlo; ya echa la pasta, se pone bastante manteca en una sartén pequeña y honda, para más economía de manteca, se echa una cucharada de la pasta y queda la forma de un buñuelo que se dejará

dorar. Se sirven calientes y son muy á propósito para adornar las fuentes de carnes ó pollos asados.

FRITURAS DE SANTA TERESA.—Se tienen cortadas rebanadas de pan finas y viejas, se colocan en una fuente y se polvorean de canela molida y si se quiere se echa un poco de vino seco; se hace hervir leche sazonada de azúcar, cuando está se echa por encima del pan, para que quede bien mojado; al momento de servirse se tiene un huevo batido, se mojan las rebanadas de pan en el huevo y se fríen en manteca en la sartén, se polvorean de azúcar blanca molida.

EMPAREDADOS MERCED.—Se pica un pedacito de jamón, un poco de tocino, un poco de cebolla bien fina y un poco de perejil. En la sartén se fríe con manteca la cebolla y luego todo lo demás, medio tomate sin piel y unas cuantas alcarras; hecho este frito se deja enfriar: se tiene ya preparadas unas rebanadas de pan viejo muy finas, quitada la corteza, que quede del tamaño de la palma de la mano, se tiene preparado leche ó caldo, se moja el pan, se le pone un poco del frito, se pone la otra tapa encima, se tiene un

huevo batido, se moja en el huevo y se frien en la sartén con manteca.

Son muy sabrosos y sencillos de hacer.

EMPAREDADOS MALLORQUINES.—

Cortada la sobreasada en rebanadas, se frie y ya se tiene preparado el pan cortado muy fino; se coge una rebanada de la sobreasada bien caliente, se aprieta entre dos pedazos de pan y se sirve de esta manera. También se puede freir el pan en la manteca de la sobreasada y servirlo junto.

BUÑUELOS GARRIGUENSES.—

Se hace hervir la patata con piel, después se pela y se machaca en el mortero muy fina, se le añade yemas de huevo según la cantidad que se hacen, un poco de corteza de limón rayada; se trabaja esta pasta y si queda muy clara se le añade un poco de harina y se hacen los buñuelos en la sartén. Después de hechos se bañan en almíbar y se sirven.

EMPANADAS TURCAS.—

Se toma media libra de harina que sea buena, se pone sobre un tablero limpio y se hace un hueco en el centro y allí se echa un huevo, un poco de vino blanco, sal, una cucharada de mantequilla y otra de manteca

de cerdo; se amasa todo mucho, y luego con un rodillo se extiende haciéndolos del tamaño que se quieran con una tapa de caja de lata, se corta la pasta con mucha facilidad; se rellenan y se cierran y con bastante cantidad de manteca bien caliente se frien en la sartén. El relleno se hace de carne de cerdo bien picada, se pasa por manteca en una cazuela, se le añade pasas, alcaparras, aceitunas sin semilla, un huevo duro á pedazos, piñones si se quiere y un poco de vino rancio, pimienta negra y su sal correspondiente; este relleno se puede hacer, en vez de carne, jamón, y también de pescado.

BUÑUELOS DE HIGO.—Los higos se parten por la mitad y se ponen en leche cinco ó seis horas y en el momento de servirse se prepara harina desleída con huevo y se van rebozando cada trozo de higo con esta pasta. Se fríe en manteca bien caliente y se sirve colocados en la fuente.

FRITURAS DE CALABAZA.—Se coge un trozo de calabaza de la amarilla y se hierve hasta que esté bien blanda, luego se pone en una escurredera para que escurra bien. Se coloca en una vasija para amasarlo con mantequilla, canela molida, limón rayado, azúcar, ésta muy poca, un

par de yemas de huevo y una cucharada de harina para que ligue bien, todo esto se amasa y se hacen las frituras con manteca en la sartén.

Estos buñuelos no se pueden hacer con manteca muy abundante, porque se deshacen al hacerlos, se tiene que añadir la manteca según se va consumiendo, y tampoco suben como los otros buñuelos, pero son muy finos.

BUÑUELOS DEL TÍO-NELO.—Se deslíe un patricón (ó cuartillo) de leche con tres onzas de harina, dos ó tres gotas de limón ó vinagre, esto se tiene preparado un par de horas antes de hacerlos, y en el momento de servirse se baten para esta cantidad tres claras de huevo á punto de merengue y se une con lo preparado anterior y se hacen los buñuelos con un molde expofeso (como se ve en la fig. 1.^a), se pone en la sartén bastante cantidad de aceite, y cuando está bien caliente se hacen los buñuelos

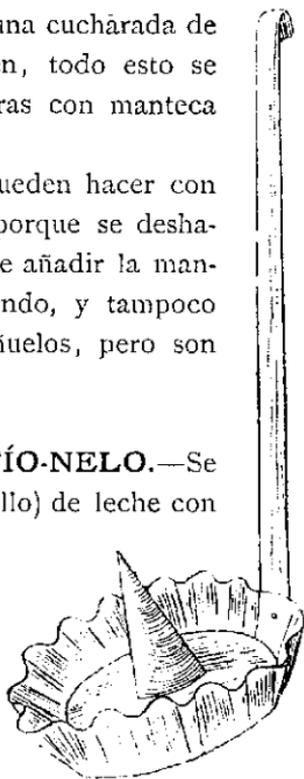


FIG. 1 — Molde para buñuelos del Tío Nelo. (Dimensiones: 26×7 cm.)

uno á uno tratando que el aceite los cubra, cuando empicza á cuajar la pasta se desprende del molde con la punta de un cuchillo y se deja dorar del otro lado. Se escurren bien del aceite y se sirven bien calientes polvoreándoos de azúcar.

BUÑUELOS DE MONJA.—En una cacerola se pone manteca y mantequilla, cuando está derretida se pone la leche, cuando ésta hierve se echa harina, moviéndola para que espese, se saca del fuego, cuando está fría se le ponen huevos, batiéndolo mucho rato; en el batir consiste que quede bien. Para cada cuartillo de leche tres onzas de harina y tres huevos; cuando está bastante batido, en una sartén ó cacerola se pone mucha cantidad de manteca ó aceite bueno, cuando hierve se van echando cucharadas de la pasta y se forma el buñuelo que debe quedar redondo, se colocan en una fuente y se polvorean de azúcar ó almíbar.

FRITURAS DE PATATAS.—Se cuecen las patatas enteras, después se pelan y se machacan calientes para que no se empeloten; se les pone yemas de huevo, para una libra de patatas tres yemas, una cucharada de mantequilla, un poco de canela, limón rayado, poca azúcar y una

cucharada de harina para unirla, luego de bien unido se hacen los buñuelos con poca manteca en la sartén, añadiendo conforme se vaya concluyendo, que así quedan mejor. Al sacarlos se escurren bien y se polvorean de azúcar molida.

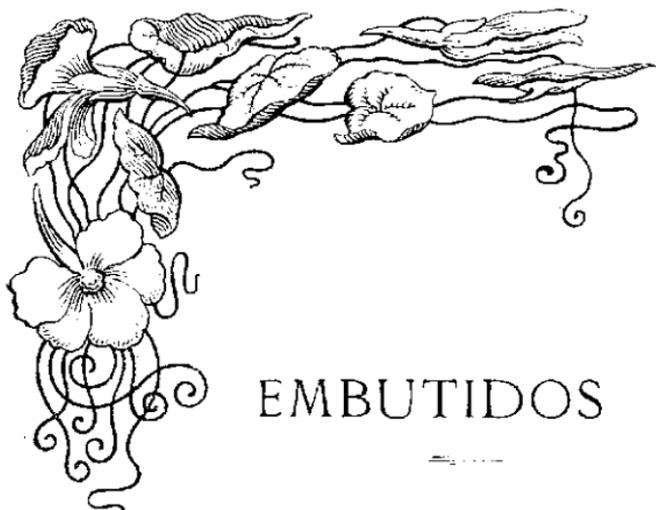
SESOS HUECOS.—Se deslíe agua con harina que quede un poco espesa; se baten las claras bien como para hacer suspiros, y luego se mezclan las dos cosas batiéndolos bien. Se tiene el seso hervido y cortado á pedacitos pequeños, se incorpora en lo demás; en la sartén se pone bastante aceite y cuando está bien caliente se hacen los buñuelos, tratando que cada uno tenga una rueda de seso en medio. Estos buñuelos han de subir mucho.

BUÑUELOS DE VIENTO.—Se pone en una cazuela agua con sal y una cucharada de manteca, cuando hierve se echa la harina, moviéndola para que no se empelote; cuando está cocida que se desprende de la cazuela se aparta del fuego y se deja enfriar para ponerle los huevos; para una libra de harina doce huevos, se baten todo lo más posible, en el batir consiste que queden buenos; en una cazuela se pone manteca en abun-

dancia, cuando está bien caliente se hacen los buñuelos echándolos con una cuchara y con un palito se le da vueltas para que queden redondos. Se colocan en almíbar.

BUÑUELOS DE BACALAO Á LA CATALANA.—Hervido el bacalao y quitadas las espinas y pieles se pica en la media luna, también se pica ajos y perejil, esto se une con una pasta de agua y harina que ya se tendrá preparada, allí se añaden las yemas que se quieran y las claras se baten aparte y se unen. Se hacen los buñuelos en la sartén con aceite, han de quedar bien doraditos. Se sirven calientes.

BUÑUELOS DE BACALAO Á LA ANDALUZA.—Se hierve el bacalao de la misma manera que el anterior, quitándole pieles y espinas: se machaca en el mortero. En una vasija se tiene desleída agua con harina y se une el bacalao, se ponen yemas de huevo, se baten las claras aparte á punto de suspiros, se unen sazonándolo de sal, y se hacen los buñuelos en la sartén con aceite caliente y abundante. Estos buñuelos suben mucho y quedan redonditos.



EMBUTIDOS

CHORIZOS EXTREMEÑOS.—La carne de cerdo que sea magra y escogida se pica y la misma cantidad de ternera ó buey. Se coloca en un lebrillo, se machaca una cantidad de ajos; para cada carnicera de carne un ajo bien picadito, se sazona de sal, se pone bastante cantidad de pimentón colorado dulce y picante, se mueve bastante y se tiene en adobo ocho días moviéndolo cada día un poco, y al terminar esos días se hacen los chorizos pequeños y gordos, atándolos por los extremos y colocándolos en sitio fresco hasta que se sequen.

BUTIFARRA CATALANA.—Estas butifa-

rras para ser más sabrosas tiene que ser la carne un poco mantecosa y escogida sin nervios; se trincha, se sazona de sal y pimienta, ésta abundante, se hace el embutido del tamaño que se desee, se ata por los extremos y se ponen á hervir un cuarto de hora y si son gruesas media hora.

SALCHICHÓN DE VICH.—La carne para estos embutidos tiene que ser de la parte del lomo; después de trinchada y puesta con sal y pimienta, parte molida y la otra entera, se pone con este adobo 24 horas á escurrir, moviéndolo bien; terminado estas horas que la carne ya ha soltado todo el jugo, se prepara tocino cortado á cuadraditos y se une con la carne; se hacen los salchichones con la tripa bien ancha y apretando mucho las carnes; se ata por los extremos poniéndole en cada atadura pimienta molida para que se conserven más; se colocan en parte fresca para que se sequen bien.

BUTIFARRA DE SANGRE.—Para este embutido se pueden aprovechar los desperdicios de las carnes; la asadura y las cortezas del tocino hervidas se pueden unir á la carne para picarlo junto; se añade la sangre en crudo, se sazona de

sal y pimienta á gusto de cada uno, y se llenan las tripas dejándolas flojas para que al hervir no se revienten; se atan y hierven igual que las butifarras catalanas.

SOBREASADAS MALLORQUINAS. —

Escogida la carne y trinchada, se pone la sal correspondiente, pimentón dulce y picante en abundancia, se amasa bastante rato y se hacen las sobreasadas; después se le pone dos ó tres días peso encima para que queden prensadas, se colocan en parte fresca para que se sequen bien.





REPOSTERÍA

GOFRES FRANCESES.—Para tres onzas de harina de patata se ponen dos huevos enteros, sal, un poco de perfume y medio vaso de leche.

Se baten los huevos y se va echando poco á poco la harina, luego el perfume, después la

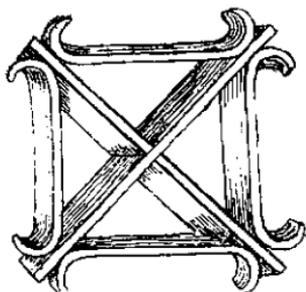


FIG. 2.—Gofre francés
Dimensiones: $6\frac{1}{2} \times 2$ cm.

leche. Se pone al fuego una sartén con aceite y manteca, que no hierva muy fuerte; se unta el molde en el aceite, luego en la pasta, que no le cubra; se vuelve á poner en el aceite, cuando se ve dorado se desprende del molde



FIG. 3
Mango del
gofre francés
33 cm. largo

con la punta de un cuchillo, se vuelve del otro lado para que también se dore, y se saca con cuidado que no se partan, porque quedan muy finitos; se polvorean de azúcar muy fina, y si se quieren para adornar asados no se les pone el azúcar. Para estos gofres se necesita un molde exprofeso (como el de las figuras 2 y 3).

MAGDALENAS.— Se pesan los huevos que uno quiera; por cada libra de huevos una de harina, una de azúcar y nueve onzas de manteca, suprimiendo cuatro onzas de ésta para ponerlas de mantequilla: en un lebrillo se parten los huevos y se baten un poco, se pone la manteca y se sigue batiendo, se pone el azúcar y se vuelve á batir, después se pone la harina, pasada por un tamiz, y la mantequilla, batiéndolo hasta que esté claro. Se tienen los moldecitos untados de manteca y se van llenando, pero no muy llenos, para que no se derramen, y se ponen al horno. Estos bizcochos son exquisitos y muy bonitos.

Nota. Esta pasta se ha de bñtir tres horas para que quede en su punto.

ZAPATILLAS RELLENAS CON CREMA.— Se toman las zapatillas, se rebajan con mu-

cho cuidado de la parte inferior, que quede bastante hoyo, y luego se llenan con crema que esté bien espesa y con otra zapatilla se tapa, y al momento de ponerlas á freir se pasan por huevo batido. Estas zapatillas son muy delicadas y se pueden rellenar de nata, cabello de ángel ú otro dulce bueno. (Se recomienda este dulce por lo exquisito.)

HOJALDRES.—Para media libra de harina, un huevo, una cucharada de manteca de cerdo, una onza de mantequilla, un par de cucharaditas de azúcar blanca molida y media jícara de vino blanco; todo esto se amasa bien en una fuente y se estira la pasta con el rodillo, y con una espuela de cortar pasta se van dando la forma que cada uno quiera, y con bastante manteca en la sartén se fríen; luego, al sacarlos, se polvorean de azúcar blanca y se sirven bien calientes.

TORTA DE ALMENDRAS.—Píquese bien una libra de almendras y se le añade nueve onzas de azúcar, diez yemas de huevo, una cucharada de harina y una copita de leche; así que esté todo bien unido, se pone en un molde que ya se tendrá untado de mantequilla, y se pone al horno, que no esté muy caliente. Se sirve fría.

PASTA LYONESA.—Tómese cuatro onzas de manteca de vaca sin sal, se pone en una cacerola al fuego, añadiéndole un

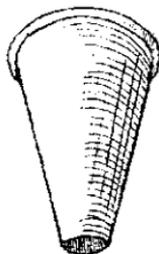


FIG. 4.—Molde para pasta lyonesa. (Dimensiones: 42X32 milímetros.)

patricón (ó cuartillo) de leche; cuando hierve se le pone media libra de harina; así que se desprenda de la cacerola se vacía en un plato, y cuando está fría se le añaden ocho huevos y se baten bien: todo se echa en la funda, y según se quiera se hacen las figuras en manteca ó aceite bien caliente en la sartén; al sacarlas se polvorean de azúcar

blanca molida.

Nota.—La funda es tamaño y forma de un colador de café con un agujero en la punta; á dentro va un tubito de hoja de lata, también con agujero, y que quede justo al final de la funda; para más exactitud véase la figura n.º 4.

PLUM-PUDING.—Se pone media libra de miga de pan bien fina; tres onzas de grasa de riñón de buey, cortado en pedazos pequeños; dos onzas de azúcar blanca en polvo; cuatro onzas de dulce seco de naranja y de cidra, cortada en pedazos; un poco de raspadura de corteza de limón;

un poco de nuez moscada; seis huevos; tres onzas de pasas sultanas; tres onzas de pasas de Corinto; dos onzas de harina. Póngase todo esto en una sopera, y añádase la suficiente leche y coñac para hacer una pasta espesa. Átese dentro de una servilleta enharinada, colóquese dentro de un puchero con agua y déjese hervir de cuatro á cinco horas. Sírvasse con una salsa hecha con coñac, cuatro onzas de mantequilla, un poco de harina, azúcar en polvo, un poco de raspadura de limón. Esta salsa se sirve hirviendo, ó bien se baña el puding con buen ron y se le pone fuego en el momento de servirlo.

Mucho cuidado en añadir agua al puchero durante la cocción y que no pare de hervir.

BISCUIT MOSCOVITA.—Se machacan bien dos onzas de almendras, mezclándolas poco á poco con dos huevos; cinco onzas de azúcar blanca; bátase con cuatro yemas de huevo; se amasa todo esto con cuatro onzas de harina, añadiéndole dos onzas de manteca de vaca, y todo batido se pone en un molde untado de manteca y salpicado de pedacitos de almendras, y se cuece á horno lento.

PESTIÑOS.—Póngase en una fuente 16 onzas de harina, se le agrega una jícara de aceite caliente con un poco de anís, dos jícaras de vino blanco seco, también caliente; así que está todo eso unido se amasa bien y con el rodillo se adelgaza la pasta, se hacen figuras ovaladas y se frien en aceite bien caliente. Se pone á hervir una libra de miel de abejas mezclada con un poco de agua, y cuando hiervan se echan los pestiños de dos en dos; al sacarlos se polvorean de grajeas.

CAÑAS.—Se hace la masa con harina, huevos y agua templada, se trabaja bien, se buscan cañas naturales del grueso y largo que se quieran, se corta la masa á tiras estrechas y se cubren las cañas con la masa, dejando sólo una punta descubierta. La manteca estará al fuego hirviendo, se echará las cañas, y se vuelven hasta que estén doradas, luego se separan de las cañas y se les echa crema fina y fría dentro y un poco de canela y azúcar por encima, advirtiendo que mejor es ponerlos al horno para que se frían, y á falta de éste se frien con manteca en una sartén.

POLVORONES.—Para tres cucharadas de azúcar blanca, tres de manteca de cerdo, media

taza de anís y una libra de harina, se trabaja todo muy bien, se hacen los polvorones y se mandan al horno.

GALLETAS.—Para una libra de azúcar media de manteca de vaca, doce huevos, la mitad con claras y la otra mitad sin ellas, pocillo y medio de aguardiente de anís, y harina la que pueda admitir, dejando la masa como para hacer empanadas. Se hacen las galletas de la forma que se quiera y se ponen al horno.

GALLETAS DE MANTECA.—Para tres onzas de manteca derretida tres onzas de azúcar molida, una libra de harina, tres yemas de huevo con dos claras, se incorporan al azúcar con la manteca, después que está bien amasado se van incorporando los huevos y una raspadura de limón; en seguida se va echando la harina poco á poco, y después que está bien amasado se hacen las galletas y se ponen al horno. Son exquisitas.

TORTA DE ALMENDRAS RELLENA DE DULCE DE FRUTA.—Dos libras y media de azúcar blanca molida; dos libras y media de almendras en pasta; cuatro onzas de manteca

de cerdo; 16 huevos; cuatro libras dulce de frutas; la cáscara de un limón rayada; media onza canela molida; media libra de harina.

Modo de hacerla.—En los huevos se echa el azúcar y con una cuchara se baten bien; después se echa la manteca y el limón y se vuelve á batir; se echa la almendra, volviéndolo á batir. Luego se echa la harina y la canela y se vuelve á batir; luego se echa el dulce; cuando está todo unido se echa en la tartera, que ya estará cubierta de papel blanco untado de manteca: se manda al horno.

Advertencia. En las cuatro libras de dulce que se necesitan para la confección de la torta, es indispensable que dos libras sean de naranja solamente y las otras dos libras de dulces variados.

SUBFLETS FLAMENCOS.—Se separan las yemas de las claras de tres huevos y se baten aparte las yemas y las claras, éstas hasta que estén á la nieve; se mezclan después y se separan también tres onzas de manteca fina de vaca, en la que se deslíe: cuando está caliente se añade una cucharada de harina, poniendo después dos cucharadas de leche y por último los huevos; se llenan los moldes hasta la mitad y se ponen al

horno unos minutos, y cuando están dorados se sirven.

PUDÍN INGLÉS.—Se tiene pan viejo que sea de mucha miga, se echa dentro una sopera con leche hirviendo para que se deshaga bien; cuando está deshecho, se echan los huevos que uno quiera, una cucharada de manteca, otra de mantequilla, azúcar, canela molida, clavos de especia también molidos, almendras tostadas, bastantes pasas, que se abren por la mitad, se les quita la semilla y se echan un rato en vino seco que ese vino también se echa á la sopera, tratando que quede la pasta clara, que se puede hacer echándole más leche ó vino.

Luego se untan los moldes con manteca, se echa la pasta y se ponen al horno para que se dore.

LA COLINETA.—Bátense bien doce huevos (clara y yema juntas), se les añade 16 onzas de azúcar fina, 16 onzas de almendras molidas, media libra de harina, una copita de anisado; así que esté todo unido se echa en un molde, que ya estará untado con mantequilla, y se pone al horno para que cueza.

ALMENDRADOS.—Para un cuartillo de leche tres onzas de azúcar, dos azucarillos, una cucharada de manteca fresca, medio real de cola de pescado, un poquito de vainilla, cuatro huevos y canela molida: con esto se hacen los almendrados, y se ponen al horno para que se doren.

BIZCOCHOS GADITANOS.—Para media libra de almendras crudas, media libra de azúcar blanca molida. Se machacan bien las almendras hasta que estén hechas una pasta, y se mezclan con el azúcar; se batan para esa cantidad una docena de yemas de huevo, y bien batidas se unen con la pasta de almendra y el azúcar; se echa una copita de vino rancio, y todo esto bien amasado se coloca en un molde, untándolo antes de manteca, y se pone al horno; cuando se crea que está cocido se deja enfriar para sacarlo del molde.

PAN-QUEQ.—Cuatro huevos; dos tazas de azúcar; una de mantequilla; una de leche; cuatro de harina; una cucharada de bicarbonato; media nuez moscada. Si se quiere puede ponerse nueces, pasas ó frutas abrigantadas. Se hace el bizcocho y se coloca en un molde untado de manteca, y se pone al horno que se dore.

PETITS CHOUX.—Para una taza de manteca de cerdo derretida, tres tazas de agua, media libra de harina y seis huevos.

En una cazuela se pone la manteca, cuando está derretida se echa el agua, cuando hierve se echa la harina, moviéndola continuamente para que no se empelote; cuando está consumida el agua se aparta del fuego y se deja enfriar para echarle los huevos; todo junto se bate un rato: se pone por cucharadas en una lata en forma de buñuelos y se pone al horno; éstos suben mucho y quedan redondos como una naranja; cuando están dorados se apartan y se dejan enfriar; se abren un poco por la mitad para colocar adentro crema, nata, pasta de cocretas ó picado de carne: siempre que sean una de las dos últimas substancias se echa un poco de sal á la pasta. Se sirven frías.

BIZCOCHOS DE SABOYA.—Tómese doce huevos, tanto azúcar como pesen los huevos, y la mitad de este peso, de harina.

Rómpense los huevos, separando las claras de las yemas; se baten las últimas con el azúcar en polvo, añadiéndole un poco de flor de naranjo; se baten fuertemente las claras hasta que hayan to-

mado el aspecto de la nieve, y mézclase con las yemas; se añade entonces la harina y se bate bien. Se pone la pasta en un molde untado y cuece al horno medianamente caliente. Si se quiere se puede bañar el bizcocho, tomando al efecto azúcar en polvo, una clara de huevo y el zumo de limón; se bate todo y se recubre el bizcocho, dejándolo secar.

MAZAPÁN EN CAJETILLAS.—Media libra de almendras dulces, hervidas y peladas, se machacan hasta hacerlas pasta, y se reducen más y mejor deshaciéndolas con el rodillo de hacer masa. Se les da otra vuelta, mezclándolas con media libra de azúcar en polvo; se añade luego seis huevos bien batidos, un poco de canela en polvo y el zumo de medio limón; hecho lo cual se echa la masa en cajetillas de papel y se ponen al horno templado hasta que suba la masa y queden bien dorados.

PASTELILLOS CASEROS.—Se toma la cantidad de harina que se quiera, se pone sobre un tablero limpio, se hace un bucco al medio y allí se echa un huevo y un poco de vino, una cucharada de manteca de cerdo y otra de vaca.

Se amasa bien y con un rodillo se estira la pasta, y con el mismo se forman las hojas del ancho que uno quiera. Se rellenan que puede hacerse de dulce en almíbar. Colocado el dulce sobre una hoja se cubre con otra uniéndolas bien que no se salga el relleno. Se pone manteca en la sartén y se fríen, pero si hay horno quedan mucho mejor.

También puede hacerse el relleno de carne ó pescado; en ese caso tiene que estar todo bien picadito y dispuesto como para hacer albóndigas.

ROSQUILLAS ROGELIO.—Se pone una libra de harina en una vasija y se echa una copa grande de vino rancio y se amasa bien, luego se le añade una copa de aceite, habiéndole quitado antes el gusto con miga de pan ó cáscara de limón; esto se amasa bastante rato hasta que se comprenda que está en su punto, se hacen las rosquillas redondas con un agujero en medio, se pone bastante aceite en la sartén, y cuando está bien caliente se echan para que se doren y queden todas iguales. Luego se colocan en una fuente y se hace un almíbar clarito y se les echa por encima. Se sirven fríos.

MANTECADOS DE VALLADOLID.--

Estos mantecados se hacen batiendo una libra de azúcar blanca fina con cuatro libras de manteca dulce de tocino, después se añade medio porrón de vino de Málaga y un poco de nuez moscada en polvo; hecho esto se forma una masa blanda mezclándola harina; se aplanan dejándolas del grueso de un duro, luego se cortan los mantecados con un cortador de la forma que se quiera, pero la mejor es redondos, se ponen sobre planchas de lata, un momento al horno para que queden á medio dorar; se polvorean de azúcar blanca cuando están fríos. Son muy sabrosos.

BIZCOCHOS RELLENOS.--

Se ponen garbanzos á remojar y después se cuecen con sal hasta que estén blandos; se les quita el pellejo, se machacan en el almirez y se mezclan con azúcar blanca molida hasta que quede una pasta blanda y se le añade un poco de canela molida; después se parten los bizcochos por el medio y entre dos pedazos se coloca una pequeña cantidad de pasta; se rebozan con huevo batido, se fríen en aceite y por último se rebozan con azúcar molida cuando están fuera de la sartén. Se sirven fríos.

CAZUELA.—Se hierven unos boniatos con piel, se pelan y se tiene calabaza amarilla hervida, dos partes de calabaza para una de boniato, las dos cosas bien machacadas se unen y se les añade huevos, canela molida, mantequilla, azúcar, todo esto bien batido; se pone en una tartera untándola de manteca y luego se ponen al horno; se sirve en la misma tartera.

BUDÍN DE BONIATO.—El boniato se hace hervir con piel, teniendo el cuidado de lavarlos antes para que no tengan tierra, después de hervidos se pelan y se machacan en el mortero. Se tiene leche hervida y la pasta del boniato se deslíe en la leche, se le ponen huevos, mantequilla, manteca de cerdo, canela, pasas de Corinto y azúcar; bien unido esto y bien dulce al paladar, se unta un molde con manteca y se pone al horno.

TORTA DE ALMENDRAS Á LA SEVILLANA.—Se coge una libra de almendras, se pelan y se machacan bien hasta hacer una pasta; se baten una docena de yemas de huevo, se tiene cocido aparte cuatro onzas de tocino y se machacan bien en el almirez, se baten las yemas, cuando estén bien batidas se va echando la pasta de al-

mendras y también el tocino y poco á poco una libra de azúcar blanca molida; todo esto hecho una pasta se pone en una cacerola con un papel untado en manteca para que no se pegue, se le echa canela molida dentro; después que está todo preparado en la cacerola, se le ponen almendras enteras por encima y se le polvorea de canela y azúcar; se pone al horno y cuando se ve seca es que ya está bien cocida.

BIZCOCHOS DE ÁNGEL.—Se clarifica una libra de azúcar (no importa que no sea blanca) en un cuartillo de agua, poniéndola á hervir y agregándola á una clara de huevo. Cuando rompe el hervor se quitará la espuma y se colará el líquido en un paño tupido.

Se tendrá preparado una libra de bizcochos ordinarios, unidos de dos en dos por la parte inferior y una docena de huevos bien batidos. Hecho esto, las parejas de bizcochos se rebozan en el huevo y se echan después en el almíbar caliente pero no hirviendo con la rapidez necesaria para que los bizcochos no se deshagan. Colocados bien en una fuente, se les echará por encima el almíbar sobrante y luego se agregará un cuartillo de vino y se polvorean de grajeas y canela molida.

PASTELILLOS SUIZOS.— Después de amasada la pasta como repetidas veces se ha dicho bien delgada, córtese en hojas, para cada pastelillo un redondel solo; póngase encima el dulce que se quiera, se levantan las orillas, se cruzan por encima del dulce unas cintas de masa, se cuece al horno, al sacarlos se bañan por encima con azúcar y se pasa la paleta echa ascuas.

MANTECADOS CUBANOS.— Una libra de manteca de cerdo se amasa con otra de harina de trigo; cuando está bien trabajada esta masa se le añade una libra de azúcar molida y pasada por tamiz, un huevo, canela molida y una raspadita de limón. Se vuelve á trabajar la masa y esta operación da por resultado una pasta compacta. Se da la forma á los mantecados y puestos en papeles se meten en el horno, el que ha de estar á medio temple.

MAZAPÁN DE FRESA.— Fórmese la pasta con una libra de almendras dulces, seis onzas de azúcar y ocho onzas de fresas machacadas y pasadas por tamiz; debe cocer dos ó tres hervores hasta que esté un poco espesa y luego se deja enfriar.

TORTA MURCIANA.—Una libra de almendras, otra de azúcar, una docena de huevos, éstos se baten y después se les pone las almendras limpias, y muy bien picada mezclada con el azúcar dos adarmes de canela, un polvo, clavos; todo esto se bate junto tres cuartos de hora. Se tiene una tartera preparada con un papel blanco untado de manteca, se aboca y se lleva al horno, y al sacarlo se polvorea de azúcar fina.

BIZCOCHOS DE REINA.—Para tres onzas de harina, onza y media de azúcar blanca y cuatro huevos. Éstos se baten bien y después se le agregará el azúcar echando poco á poco el batido sobre aquella. Después se incorpora la harina, y con el rodillo de amasar se forma una pasta suave y no muy compacta pero bien unida; hecho lo cual se divide y coloca en moldes ó en cajétillas de papel ligeramente impregnadas de manteca y se ponen al horno á un calor moderado.

ALMENDRADOS.—Se cortan en pedazos una libra de almendras dulces y se echan en una vasija con doce onzas de azúcar en polvo y las suficientes claras de huevo; se hace una masa que se extiende en hojas de papel blanco; cuando está

frío se pone al horno cuidando que no se tuesten mucho.

COLINETA GRANADINA.—Se baten 24 yemas y una clara de huevo; se le agrega una libra de almendras crudas machacadas, una libra de azúcar en polvo, un poco de canela también en polvo, una copita de Jerez rancio, tres onzas de suspiros (polkas) que sean viejos, se deshacen mucho hasta que queden casi como una harina, todo esto se amasa muy bien, se coloca en el molde y se pone en seguida en el horno para evitar que las almendras no se pasen.

HOJUELAS.—Para media libra de harina se le ponen seis huevos batidos, una cucharada de vino dulce y un poco de canela molida, un poco de azúcar; para ablandar la pasta se le añade un poco de leche y un poquito de sal, y con una cuchara se van friendo en manteca en una sartén pequeña, y al sacarlas se les polvorea con azúcar bien fina.

PUDÍN DE ALMENDRAS. — Por cada onza de azúcar blanca póngase una onza de almendras y una yema de huevo mezclándola con

un poco de limón, luego se unta bien una cacerola ó tartera con manteca de vaca y se pone un papel untado dentro de ella. Se cogen las yemas y se revuelven bien con el azúcar y las almendras picadas, sin más operación que echarlo en la cacerola y ponerlo al horno.

MANTECADOS EN CAJITAS DE PAPEL.—Se pone media libra de manteca de vaca, se bate bien y se mezcla media libra de azúcar y otra media de harina, ocho huevos, y todo junto se bate, se pone en las cajitas de papel, y se ponen al horno que esté bien caliente.

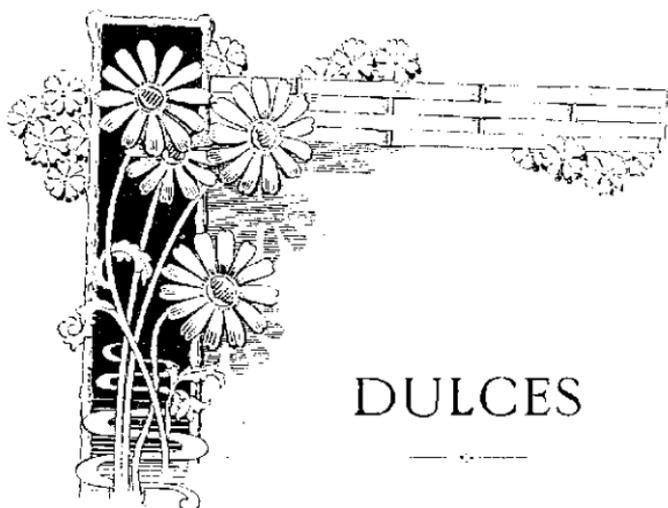
PASTELILLOS DE ALMENDRAS.—Por cada libra de harina se ponen ocho yemas de huevo, una libra de azúcar molida, media libra de manteca de vaca, media de manteca de cerdo, un poquito de limón y canela. Se baten bien las yemas con la manteca y el azúcar. Las almendras bien picadas se amasan aparte con azúcar y tres yemas de huevo. Se hacen los pastelillos en la forma que se quiera y se ponen al horno.

ROSQUILLAS DE COLACIÓN.—Se bate un huevo, se une la cáscara de un limón rayada,

una jícara de anisado, un poquito de aceite, media libra de harina, tres onzas de azúcar y un polvo de sal; todo esto bien amasado se hacen las rosquillas y se llevan al horno.

TORTAS DE CHICHARRONES.—Para libra y media de harina dos huevos, media libra de azúcar, una libra de chicharrones, una cucharada de manteca y una raspadita de limón. Los chicharrones se tienen picados con la media luna y todo se une para amasarlo bien, separando parte de la harina para hacer las tortas, que éstas han de quedar muy finas, y para hacerlas con facilidad se polvorea de harina la lata, que se han de poner al horno y con la mano se aplanan encima de la lata, se polvorean de azúcar y se dejan dorar bien sacándolas con mucho cuidado que no se partan.





DULCES

CREMA FRITA.—Romper dos huevos frescos en una ensaladera, batirlos y hacerles absorber toda la harina que puedan tomar, para formar una pasta consistente. Batir cuatro huevos más y añadirlos á dicha pasta, agitándola bien, á fin de que sea lo más unida posible. Se tiene preparado un cuartillo de leche y una cáscara de limón, y para que coja el gusto del limón se deja calentar la leche; cuando está fría se separa el limón y sirve para desleir la pasta de harina y huevos previamente preparada; coged esta crema y ponedla á fuego lento, meneándola sin cesar. Cuando la crema haya permanecido al fuego durante un rato, se le añadirá una cucharadita de agua de azahar, tres onzas de azúcar en polvo, un poquito de sal

y una cucharada de manteca fresca, y se deja un momento más al fuego; cocida la crema, se unta el fondo de una fuente grande y honda, á fin de que forme una capa alta. Cuando está fría se corta la crema en tiras anchas, se pasan por huevo batido, pasarlas luego en miga de pan fina y freirlas en manteca bien caliente en la sartén.

COMPOTA DE PERAS DE INVIERNO.—Se pelan y se dividen en cuatro partes, y se quitan las semillas. Se pone una vasija al fuego, con el agua necesaria y azúcar; para una libra de peras tres onzas de azúcar, un poco de canela, y se pone á fuego moderado: al momento de sacarlo se le añade un vaso de vino rancio.

HUEVOS DE SORPRESA.—Hágase un pequeño agujero en un huevo con la punta de un cuchillo, deslíese la yema con una aguja gorda, á fin de que se pueda vaciar bien. Habiéndolo sacado todo se llena esta cáscara con la crema que se quiera, por medio de un embudito, sea crema de vainilla, de limón ó de chocolate. Colóquese el huevo ó huevos en hueveras y sárvase en una servilleta como huevos pasados por agua; se pueden llenar también de manjar blanco ó de

cualquier gelatina que pueda cerrarse por medio de cola de pescado, colocando luego los huevos sobre hielo, y se sirven fríos.

ARROZ CON DULCE PORTORRIQUEÑO.—Se pone una cazuela con agua, azúcar, canela, clavos de especias, jengibre, y cuando está hirviendo se le pone el arroz y un polvito de sal, y luego que se seca se le añade manteca y se espesa con casabe molido; cuando está colocado en la fuente se polvorea con más casabe molido.

GELATINA DE LECHE.—Medio porrón de leche; se le pone una piel de limón y un poco de canela en pedazo, se le deja un rato hasta que tome el gusto de ambas cosas; luego se quita y se divide la leche en dos partes: en una se pone cuatro onzas de azúcar, y en la otra un cuarto y medio de cola de pescado. Cuando están derretidas ambas cosas se pasa por un tamiz, se mezcla para ponerlo en los moldes. En caso de querer darle color y mejor gusto, antes de colarlo se le añade dos yemas de huevo. Se pone al baño María.

DULCE DE TOMATE.—Se escogen los tomates de la corteza gruesa y de poca semilla, si pueden ser de unos que tienen la forma de pera; puestos en un lebrillo se les echa agua hirviendo hasta que sueltan la piel, se abre el tomate con cuidado de no desbaratarlo, se limpia bien de adentro para quitarles la semilla con agua fría y luego se ponen á escurrir. Se hace el almíbar; poniendo la mitad de la cantidad del azúcar de la pasta que se tendrá ya pesada; en el almíbar, después de purificado, se le añade canela entera y unos clavos de especia enteros; cuando hierve se coloca el tomate: es muy conveniente cuando se vaya á colocar en el almíbar, con un paño ir secándolos. Se deja hervir con fuego lento, hasta que tome punto.

CREMA DE CASTAÑAS.—Se pone en una cacerola dos onzas de harina de castañas, ó sea mejor 25 castañas cocidas, mojadas con corta cantidad de leche; se añaden dos yemas de huevo, medio cuartillo de leche, un trozo de manteca de vaca y cuatro onzas de azúcar en polvo. Se deja hervir todo durante algunos minutos, se retira del fuego, se pasa por un tamiz y se deja enfriar. Este plato no deben usarlo las personas de es-

tómago muy delicado, pues es algo difícil de digerir.

HUEVOS Á LA NIEVE.—Se baten las claras de cinco huevos, y cuando están bien huecas se juntan con cuatro onzas de azúcar y se sigue batiéndolas hasta que estén bien mezcladas. Se hace hervir dos cuartillos y medio de leche con vainilla y se van echando cucharadas de clara grandes que forme un huevo de gallina: después que han cocido durante algunos minutos por un lado, se vuelven, y cuando estén se van echando en una fuente, y se sigue la misma operación hasta que se concluye la clara. Luego se cuele la misma leche en que han hervido las claras, y juntas con las cinco yemas y azúcar se hace una crema clara, que se echa por encima de las claras. Se sirven fríos.

DULCE DE PERAS.—Se mondan las peras y se dividen en cuatro partes, se ponen á hervir en una vasija con agua como 10 minutos, luego se separan, y en esa agua que se han hervido se hace el almíbar, poniendo media libra de azúcar por cada libra de fruta: después de purificado el almíbar se deja hervir un rato más hasta que em-

pieza á espesar, que se echará la fruta y un pedazo de canela; se deja hervir á fuego lento hasta que tome buen punto.

PUDÍN DE MANZANA.—Se hace un dulce de manzana que quede con poco almíbar, se cogen bizcochos y se deshace todo muy bien; se le ponen dos yemas de huevo y una clara; se pone en un molde con mantequilla al horno. Este pudín puede hacerse también de pera.

GELATINA DE HUEVO.—Para medio porrón de leche se echan seis yemas de huevo; estas yemas, trabajadas muy bien con azúcar, cuando está la leche tibia se le pone cola de pescado blanca (para esa cantidad de leche cinco hojas); cuando está bien deshecha se quita la leche del fuego y se deja enfriar, y bien fría se une con aquellas yemas que se tienen trabajadas con el azúcar, se le añade vainilla entera, que luego debe quitarse, y se pone todo al fuego, se bate del mismo modo que se hace la crema, luego se pone en un molde y se sirve frío.

YEMAS DE REINA.—Se baten las yemas que se quieran muy bien batidas y se ponen en

una lata al horno; en caso que no hubiese horno se hacen al baño María: cuando están doradas se cortan á pedazos y se echan en almíbar caliente hasta que se hinchan, que se sacan y se les echa un poco de almíbar por encima. Se sirven frías.

DULCE DE MEMBRILLO EN PASTA.

—Se cuecen los membrillos con piel, procurando que queden un poco duros, después se pelan y se rallan; cuando se han hecho estas dos operaciones se mezcla con el azúcar y se pone á fuego lento, dejándolo hervir cosa de media hora, sin dejar de moverlo continuamente.

Las cantidades son, para una libra de pasta de membrillo nueve onzas de azúcar blanca molida.

Para conocer si tiene punto necesario se derrama una poca encima de un plato, y si no corre es la señal que está en su punto, entonces puede echarse en los moldes.

MERENGUES EN CAJITAS DE PA-

PEL.—Se baten seis claras de huevo con diez onzas de azúcar bien fina: se tienen bien picadas ocho onzas de almendras y se incorporan á las claras sin batirlas; se llenan las cajitas hasta la mitad y se colocan en una lata al horno, éste ha

de estar muy fuerte y las cajitas se hacen de papel blanco de barba.

FLAN DE MAIZENA.—Para cada patricón (ó cuartillo) de leche, una yema de huevo y una cucharada de maizena; bien batida la maizena con las yemas de huevo, se le pone la leche, ya hervida y fría, se sazona de azúcar á gusto del paladar, se cuele y se le añade un poco de canela, y con fuego lento se mueve continuamente; se tiene el molde untado de mantequilla, y cuando se desprende de la cacerola se echa en el molde para dejarlo enfriar. Este flan es exquisito y económico.

DULCE DE MELOCOTÓN.—Se mondan los melocotones y se cortan á pedazos, y si son pequeños se ponen enteros, por cada libra una copa de agua y la mitad de azúcar que pese el melocotón; se ponen que hiervan sin taparlos, porque sueltan mucho jugo; se dejan á fuego lento para que tomen punto; se le añade un poco de canela entera. Se sirve frío.

LECHE FRITA.—Se pone en una cacerola una cucharada de manteca y dos de harina, y se deslíe bien; poco á poco se va echando leche

(como medio cuartillo), batiéndola bien, y la leche sazonada de azúcar al paladar; también se le pone un poco de vainilla molida. En una fuente llana se pone pan rayado y se echa la leche por encima, teniendo cuidado que esté bastante espesa: cuando está fría se corta en pedazos al gusto de cada uno, y se tiene preparado un huevo batido y más pan rayado, se envuelve dos veces en el huevo y el pan. Se fríen en una sartén con aceite bien caliente y se dejan dorar para luego servir las frías.

COCRETA DE FRUTA.—En invierno sólo puede hacerse de peras y manzanas; este plato es más gustoso en estío, porque se puede hacer de otras frutas. Sin embargo, las peras y manzanas con zumo de naranjas dan muy buen resultado. Para una libra de fruta, el zumo de una naranja y cuatro onzas de azúcar blanca; puesto á fuego lento se deslíe hasta hecho una pasta, se deja enfriar, se tiene desleída un poco de harina con un poco de vino blanco y un huevo; con dos cucharas se hace de la pasta la forma de cocretas, se envuelven en la harina preparada y se fríen en una sartén con manteca de vaca hasta que queden doradas. Se sirven frías.

FLAN DE ALBARICOQUES.—Se cuecen los albaricoques, se les quita el hueso, y la pasta que forman se pasa por un tamiz. Se le agrega azúcar en cantidad proporcionada y huevos batidos. Esta pasta se echa en un molde de hoja de lata, que antes se forra de caramelo ó azúcar tostado, y se pone á cuajar en baño María. Al servirlo se le añade un poco de jarabe de grosellas ó naranja, y las almendras de los albaricoques, si son dulces, se hacen pedacitos, y se pone un par de hojas de cola de pescado para unirlo todo bien.

YEMAS DE COCO.—Por cada coco media libra de azúcar, y cuando tiene punto el almíbar se echa el coco rayado; cuando está bien espeso se hacen bolas y se pasan por azúcar blanca molida y se ponen á secar. Son muy sabrosas.

GELATINA.—Dosis: media libra de azúcar; tres yemas de huevo; seis hojas de cola de pescado; una cáscara de limón y medio cuartillo de leche; un poco de vainilla.

Se cuece la leche con el limón y la vainilla. Cuando está fría se unen las tres yemas de huevo batidas; se tiene el almíbar preparado, se le añade la cola de pescado, que estará remojada de

antemano; cuando está disuelta en el almíbar se echa la leche; bien incorporado todo se cuele con un paño sobre el molde. Conviene hacerlo con anticipación para que la gelatina esté fría y pueda sacarse fácilmente del molde. Se sirve fría.

DULCE DE YEMAS Y ALMENDRAS.

—Para una libra de azúcar clarificada y á su punto, mézclese una libra de almendras bien molidas ó rayadas, y se ponen al fuego que cuezan, pero no mucho; después se deja enfriar el almíbar (que ya está con la almendra), cuando está tibio se le agregan 18 yemas de huevo batidas y se cuecen en muy poco fuego sin dejar de menearlo hasta que tenga el punto necesario.

CHANTILLÍ.—Se toma un cuartillo de flor de nata, se bate por espacio de dos horas con un batidor hasta que esté bien espeso; aparte se baten tres claras de huevo á punto de merengue, y á éstas se les pone la cantidad de azúcar al paladar. En una fuente redonda se ponen tres onzas de melindros, y cuando la nata y las claras estén bien unidas se echa por encima de los melindros, se polvorean de grajeas ú otros confites. Son exquisitos.

COCRETAS DE CREMA.—Se hace una crema muy espesa y después se deja enfriar; rásese miga de pan duro y bátase la clara de dos huevos; cójase una cucharada de crema y envuélvase con el pan, después con la clara de huevo, y fríase después en la sartén con manteca.

BARBAROI.—Hágase una mezcla con seis yemas de huevo, una taza de nata y seis cucharadas de azúcar blanca molida. Se bate hasta que la pasta esté bien fina, se añade una corteza de limón. Aparte en una cacerola se pone un cuartillo de leche, cinco hojas de cola de pescado blanca cortada á pedazos para que se deslíe pronto, además una cascarita de limón y un poco de vainilla; cuando esté esto desleído se le añade otro cuartillo de leche y se pasa por un tamiz. Mézclese con la pasta preparada anteriormente y viértase en un molde. Colóquese esto en abundante hielo y se deja por espacio de tres horas para poderlo servir.

DULCE DE MANZANAS CON ZUMO DE NARANJAS.—Se cogen unas manzanas buenas, se mondan, se cortan y se echan en una cacerola con agua para que cuezan; cuando estén

bien blandas se pasan por un tamiz: por cada libra de manzanas una libra de azúcar y el zumo de seis naranjas; se pone todo á cocer hasta darle la consistencia del dulce de membrillo.

Se echan en tarros de vidrio ó en vasijas.

ISLA FLOTANTE.—Para un litro de leche cuatro yemas de huevo y su correspondiente azúcar; se hace una crema y se pone en la dulcera; bátanse bien las claras, y así que estén se les pone cristal de guayaba á pedacitos y se coloca haciendo suspiros encima de la crema.

CABELLO DE ÁNGEL.—Se abre una calabaza y se hace hervir en una cacerola hasta que se desprenda el cabello de la cáscara; se echa luego en un lebrillo con agua fría y se limpia de semillas y corazón, y se echa el cabello en otro lebrillo con agua fría; después de bien limpio se pone en remojo hasta el día siguiente. Se tiene el almíbar ya hecho y purificado, se escurre bien el cabello, y cuando el almíbar hierve se echa el cabello, un pedazo de canela y una cáscara de corteza de limón; se deja hervir con fuego lento hasta que tome su punto.

Advertencia. El cabello, después de exprimido,

se pesa, y por cada libra de cabello, una y media de azúcar.

YEMAS DOBLES.—Las yemas dobles es un dulce muy delicado, pero sencillo de hacer. En una cacerola que sea algo ancha y de poca profundidad se hace un almíbar claro; para un litro de agua una libra de azúcar y seis yemas de huevo. Las yemas se baten mucho en una vasija de porcelana, y cuando están se van echando á cucharadas en el almíbar, quitando del fuego la cacerola en el momento de echarlo; se vuelve á poner al fuego y con mucha rapidez se dobla como si fuese una tortilla á la francesa, y se van colocando en una dulcera; cuando la cantidad de yemas está lista, se deja el almíbar que espese más para echarlo encima de las yemas.

PLÁTANOS Á LO PORTORRIQUEÑO.—Quitada la piel, se fríen enteros en la sartén con manteca y mantequilla; cuando empiezan á dorar se les añade vino de mesa, azúcar, canela entera, y se dejan hervir un rato con fuego lento hasta que se comprenda que están en su punto: han de quedar un poco espesos. Se sirven calientes.

LECHE HORNEADA.—Para un litro de leche se ponen seis huevos bien batidos, un poco de limón rayado, nuez moscada y mantequilla; su correspondiente azúcar, que quede un poco dulce; póngase en una vasija de loza y se pone al horno para que se tueste. Es muy sabrosa.

CREMA DE NARANJAS.—Por cada vaso de zumo de naranjas dulces se ponen tres yemas de huevo y ocho cucharadas de azúcar blanca (de las de sopa), media onza de almidón de hacer dulces disuelto con un poco de agua; primero se ponen las yemas en el azúcar y después el almidón, y últimamente el zumo de las naranjas, revolviéndolo siempre de un mismo lado para que no se corte. Se sirve cuando está fría.

QUESO DE ALMENDRAS.—Se pesan perfectamente media libra de almendras crudas, machacadas bien finas; se clarifica media libra de azúcar y se le echa una raspadura de limón, un poco de canela, y se ponen á cocer en el almíbar las almendras hasta que esté espeso y en punto. Después se le echan cinco huevos y una clara, todo muy batido, y se revuelve un poco hasta que se una el huevo. Se hace en un perol ó fuente, y

sin parar, con dos cucharas de madera mojadas en agua caliente, se les da la forma del queso.

SUSPIROS.—Se baten tres huevos con tres onzas de harina de flor; se le agrega un poco de vainilla, media taza de leche y un polvo de azúcar; todo esto se une bien. Se hacen en manteca, en una sartén, á manera de buñuelos, y al sacarlos se polvorean de azúcar molida y se sirven bien calientes.

NATILLA DE CAFÉ.—Se baten bastante rato doce yemas de huevo y se le añade azúcar molida: se pone un litro de leche á hervir y media onza de café, pasándolo por la cafetera para que sólo quede el gusto, y cuando está se va echando á las yemas batidas, sin parar de moverlo, y así se pone al fuego, siempre moviéndolo, y cuando hierve un poco se echa en una fuente para servirlo.

REQUESÓN.—Se coge la hierba-col y se pone en remojo de un día para otro; luego se machaca en el mortero y se pasa por un trapo con el agua que ha estado en remojo, y esa agua se echa á la leche en el momento que vaya á hervir y fuera del fuego; se mueve con una cuchara hasta

que cuaje, se pone á escurrir en un trapo claro y queda listo, para servirse con azúcar molida.

CHIFLÉ.—Tres yemas de huevo, media libra de azúcar, ocho claras de huevo; se baten las claras, y luego las yemas con el azúcar, y se une todo con canela molida y se pone al horno en lata.

FLAN DE AVELLANAS.—Se majan seis docenas de avellanas, se pasan por tamiz echándose por encima del tamiz poco á poco medio litro de leche hirviendo á fin de que pasen mejor y tome la leche el gusto. Después de estar fría la leche se le añaden seis yemas de huevo y una clara, un poco de canela y se echa todo en la flanera para ponerlo al baño María.

MERENGUES DOBLES Á LA ESPAÑOLA.—Se baten seis claras de huevo en una vasija, cuando están bien batidas se les añade una libra de azúcar y un poco de raspadura de limón muy fina; hecho esto se toma la pasta á cucharadas y con cada una de ellas se forma encima de un papel blanco el merengue, dándole á todos con igualdad la misma forma de una gruesa castaña; ya hechos, se polvorean con azúcar fina, se

ponen los papeles sobre una hoja de lata y se colocan al horno flojo; después de cocidos que se conoce cuando están dorados, se sacan, se dejan enfriar y se separan con cuidado de los papeles para que no se estropeen. Se sirven cuando están fríos.

CREMA ESPECIAL.—Se pone en una cacerola medio litro de buen vino blanco, azúcar y una corteza de limón; se deja cocer un rato y aparte se baten ocho yemas de huevo á las que se va incorporando poco á poco el vino ya frío y sin dejar de moverlo hasta que se mezcle bien. Se echa en un molde y se pone al baño María.

HUEVOS AL RON.—Se hierven seis huevos que queden bien duros, se pelan y se parten á lo largo; se sacan las yemas y se pican en el mortero con un poco de azúcar al paladar y unas gotas de ron que forme una pasta algo espesa; cuando están se rellenan los huecos de las yemas con esta pasta y se bate en un plato una clara bien subida, se rebozan de esta clara los huevos y se pasan por galleta molida, y con buen aceite y gran cantidad en la sartén se fríen que queden doraditos.

TOCINO DEL CIELO.—Se toma una docena de yemas de huevo y siete onzas de azúcar se baten muy bien las yemas con el azúcar, se hace un almíbar clarito y se une todo bien, se pone en un tubo expreso y se pone al baño María para que cuajen. Es riquísimo.

ARROZ JÍBARO.—Para la leche de dos cocos, una libra de arroz, nueve onzas de azúcar pasas, canela y limón. El coco se raya y con el agua del coco, aumentando más agua porque sería poca, se hace calentar y se saca la leche, que se hace exprimiendo el coco unido con el agua. Esta operación se hace dos ó tres veces para sacar bien las substancias del coco; cuando la leche hierva se sazona de azúcar y se le añade la canela, el limón y las pasas, y se le echa el arroz para que ablande á fuego muy vivo; ha de quedar espeso.

CREMA ITALIANA.—Bátase doce yemas de huevos y cuatro vasos de vino de Málaga, seis onzas de azúcar y un poco de canela, todo unido póngase en una cacerola sobre fuego vivo, muévase deprisa con un molinillo de chocolate hasta que la espuma haya llenado la cacerola. Sírvasse sin pérdida de tiempo en jícara de crema.

MANJAR BLANCO CUBANO.—Una libra de harina de arroz con dos litros de leche de coco ó de vaca, azúcar al paladar y dos cucharadas de agua de azahar.

Se deslíe la harina de arroz con la leche y el azúcar, se pone al fuego moviéndolo continuamente de un mismo lado, cuando se empieza á espesar se le agrega una cucharada de manteca de cerdo y cuando se separa que está en su punto, se le añaden dos cucharadas de agua de azahar.

Se unta un molde de manteca, y se echa para dejarlo enfriar y poderlo servir.

BIEN-ME-SABE PORTORRIQUEÑO.
—Para un coco grande cinco yemas de huevo, una libra de azúcar, canela y limón. El azúcar se hace almíbar y el agua del coco sirve para sacar la leche del coco; se cogen las yemas, se baten y se le echa el almíbar, luego la leche y cuando está bien unida se pone al fuego hasta que hierva que se echa en una fuente que de antemano se tiene preparada con bizcochos. Se ha de tener cuidado al hacerla, de moverla siempre de un mismo lado para que no se corte; y cuando vaya á hervir repasarla en seguida.

NATILLA DE VAINILLA.—Para medio porrón de leche, seis yemas de huevo y media cucharada de harina de trigo ó maizena, esto bien batido con azúcar, se une la leche hervida y fría, canela entera, vainilla y cáscara de limón, se sazona al paladar, se pasa por un tamiz y se deslíe bien en el mismo tamiz con una cuchara el limón, la canela y la vainilla para que saque bien las substancias, se pone al fuego moviéndolo continuamente del mismo lado y cuando hierva se aparta en seguida para que no se corte, se coloca en una fuente y cuando está fría se puede quemar que es mucho mejor; entonces se hace más espesa que es poniéndole más cantidad de harina. Para quemarla se venden unos moldes exprofesos y el que no lo tenga puede hacerlo con una plancha, después que está bien caliente se polvorea la natilla de azúcar y se pone la plancha encima, teniendo el cuidado de ir poniendo el azúcar según se vaya quemando para que no se agüe.

ARROZ CON LECHE.—Para un porrón de leche tres onzas de arroz, una raja de canela y el azúcar al paladar; se deja cocer el arroz á fuego lento, y cuando está cocido se pone en una fuente polvoreándolo de canela.

PUDÍN DE ARROZ CON LECHE.—

Hecho el arroz con leche bien espeso, se le pone dos yemas de huevo y una clara, una onza y media de pasas de Corinto; esto es para un porrón de leche: todo esto bien batido, que quede espeso; se pone en un molde mantequilla y miga de borrego, se coloca en el molde y se pone al horno. Los huevos se ponen cuando está frío el arroz con leche.

FLAN.—Quemado el molde con azúcar, que coja color todo el rededor, se batien los huevos (para medio litro de leche seis yemas y una clara), se le añade el azúcar escasa; bien batido todo se echa la leche ya hervida y fría, se pone canela entera, una cáscara de limón; se machaca vainilla, se sazona de azúcar al paladar y se cuela, se echa en el molde, se pone éste dentro de otro mayor, es decir, al baño María, con fuego vivo, teniendo cuidado de añadir agua antes que se concluya, y poniendo fuego encima de la tapa del molde hasta que esté tostada de encima; y de adentro se sabe cuando está cocido metiendo un palito, y si sale seco está concluído.

SOPA BORRACHA.—El bizcocho tiene que

ser duro, cortado á rebanadas; se rocía de vino rancio; se hace una almíbar claro, cuando está purificado se van echando los pedazos de bizcocho, que den un hervor en el almíbar, y se colocan en la fuente que se han de servir. El almíbar que queda se echa por encima. Se baten unas claras á punto de merengue, se cubre el bizcocho y se polvorea de grajeas.

MATÓ DE MONJA.— Para hacer medio porrón de leche de almendras se necesita tres onzas de almendras crudas: éstas se ponen en agua hirviendo para quitarles la piel; se machacan, y con agua se va sacando la leche hasta que las almendras no tengan jugo; hecha esta operación se une otro medio porrón de leche de vaca ó de cabra; para esta cantidad de leche tres onzas de almidón de hacer dulces, azúcar al paladar; se pasa por un colador, se añade canela entera, y en una cacerola se pone al fuego, moviéndolo continuamente por un mismo lado, y cuando va á hervir se ponen cuatro gotas de esencia de limón, y cuando está espeso se echa á los moldes. Se sirve frío.

FLAN DE NARANJAS.— Para seis yemas

de huevo el zumo de seis naranjas dulces. Se baten las yemas con azúcar, se une el zumo de las naranjas, se sazona de azúcar y se cuele: se tiene el molde quemado de la misma manera que el flan ya explicado, se pone el líquido en el molde con canela entera y se coloca al baño María.

MANZANAS AL RON.—Las manzanas, peladas y quitada la semilla, que queden enteras, se cortan á ruedas y se ponen en ron cuatro ó cinco horas. Se prepara harina desleída con agua y claras de huevo batido, y al momento de servir las se une el ron que haya quedado de las manzanas, á la pasta, y se envuelven las tajadas en esa pasta; se frien en aceite caliente, polvoreándolas de azúcar molida.





HELADOS

MANTECADO.—Para un porrón de leche doce yemas de huevo; éstas se baten bien con azúcar, se les pone vainilla, que se bate con las yemas para que se deslíe bien: para un porrón de leche media varita de vainilla y un trozo de canela; se une la leche con las yemas, se cuele dos ó tres veces para quede bien fina; se pone al fuego, moviéndola siempre de un mismo lado para que no se corte, como si fuese crema, y cuando empieza á sacar humo se retira del fuego y se deja enfriar. Luego se echa en la heladora.

Se prepara la nieve cortada á pedazos y polvoreada de sal para que tenga más fuerza, y se va poniendo en la heladora, echando bastante sal

(la mejor es la sal grantulada que usan los panaderos), y según se va echando hielo, siempre la sal, hasta que esté helado. Entonces se sirve.

HELADO DE FRESA.—Se exprimen las fresas bien, pasándolas por un tamiz; después se le agrega un poco de agua tibia al bagazo para acabar de sacar más el jugo, se sazona de azúcar á gusto del paladar, se coloca en la heladora y se hiela en la misma forma que el helado anterior, y se sirve.

LECHE MERENGADA.—Para un porrón de leche ocho claras de huevo.

Se hierve la leche con canela entera, cuando está se deja enfriar. Se batan las claras bien subidas, á punto de merengue, se unen con la leche, se echa una cucharada de agua de azahar de la superior, se sazona de azúcar á gusto del paladar, se pone en la heladora y se hiela en la misma forma que los anteriores. Esta leche merengada es una cosa superior.

BISCUIT GLACÉ.—Una libra de azúcar blanca, medio porrón de flor de leche, ocho yemas de huevo y un poco de vainilla.

El azúcar se hace almíbar á punto de aceite,

las yemas se baten muy bien, y se les va echando el almíbar muy despacio y caliente, luego la leche y la vainilla, y cuando está bien unido todo se pone en el molde, que estará bien cubierto de hielo, y se deja así por espacio de tres á cuatro horas; entonces se saca del molde y puede servirse.

QUESITOS HELADOS.—Para un porrón de leche ocho yemas de huevo, seis onzas de azúcar, canela ó vainilla. Se baten las yemas, se les echa la leche, luego el azúcar y lo último la canela ó vainilla, se pone á helar en un molde igual que el biscuit glacé. Se sirve al sacarlo del molde.

CREMA HELADA.—Para un porrón y medio de leche ocho yemas de huevo y una clara, el azúcar al paladar.

Se deslíen las yemas con el azúcar, después se le agrega la leche fría moviéndola hasta que engruesen; se pasa por un lienzo, se le añade una cáscara de limón para que coja gusto y se pone á helar en la heladora igual que los demás helados.

SORBETE DE CHOCOLATE.—Se deslíen diez yemas de huevo, dos cuartillos de leche y se mezcla perfectamente con media libra de chocolate

disuelto con agua, se sazona á gusto del paladar y se pone á fuego lento, meneándolo sin cesar hasta que tome un regular espesor. Se retira del fuego para dejarlo enfriar y después se pone en la heladora para helar de la misma manera que los demás helados.

HELADO DE CAFÉ CON LECHE.—Para un porrón (ó litro) de leche una onza de café. La leche se hace hervir y el café molido se pone en la cafetera y se pasa de la misma manera que se acostumbra, pero en vez de agua la leche; se pone el azúcar á gusto del paladar y se pone en la heladora para que se hiele como los anteriores.

HELADO DE MELÓN.—Se escoge un melón bien maduro y dulce, se pela y la pasta se pasa por un tamiz, sacando todo el líquido que se pueda, se pone el azúcar á gusto de cada uno, tratando que quede un poco dulce y se pone á helar como los demás helados.

HELADO DE MELOCOTONES.—Los melocotones han de ser de la clase mollares, se pelan y se pasan por un tamiz y después en un lienzo para que quede más fino, se pone el azúcar al paladar y se pone á helar como los anteriores.



LICORES

LICOR DE COMANDANTE.—Por cada porrón de aguardiente sin anís, una libra de azúcar blanca y una naranja dulce entera. Se coloca esto en un pote de cristal de boca ancha, añadiéndole un pedazo de vainilla entera y bien tapado se tiene cuarenta días; terminado estos días se filtra en un papel de filtro y luego se coloca en botellas.

LICOR DE MENTA.—Para tres libras de azúcar fina, medio porrón de espíritu de vino bueno, 5 céntimos de hierbabuena, 20 céntimos de espíritu de menta, tres porrones de agua. Se coloca en un pote de cristal cuarenta días y en ese término se filtra en la misma forma que el anterior.

ESENCIA DE NARANJAS.—Se ponen doce cáscaras de naranjas dulces en un litro de espíritu de vino de 36 grados; se deja veintiún días bien tapado y en ese tiempo ya está en punto de tomarlo. Sirve para refrescos; para cada copa de agua, una cucharada pequeña de dicha esencia y se sazona de azúcar blanca molida.

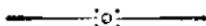
AGUA DE AZAHAR.—Para un litro de agua, se pone un cuarto de onza de flor de naranjo, se tapa herméticamente y se tiene nueve días á sol y sereno; después se filtra y se coloca en botellas tapándolas bien.

RATAFÍA.—Para dos porrones de aguardiente de Holanda, media onza de anís, ídem de Saliandria, ídem de canela de Holanda, tres clavillos, una nuez moscada, dos nueces tiernas, una piel de limón, un ramito de María Luisa, un poco de menta de hacer licor, un poco de doncell y un poco de nepta. Se deja cuarenta días á sol y sereno, pasados los cuales se cuele y se le añade catorce onzas de azúcar y ya queda lista.

La ratafía es muy eficaz para los dolores de estómago y de vientre.

VINO AROMÁTICO.—Para cuatro porrones de vino seco superior, se pone: dos libras de azúcar blanca molida, cinco nueces tiernas, 5 céntimos de canela entera, tres claveles del campo, 3 céntimos de comino, una cáscara de limón, un poco de menta verde, de tarongina, de nepta, de María Luisa, de manzanilla, de orégano, de espliego, de romero, de sejolida, de tomillo, de espárragos silvestres, de ruda, de salvia, y de mata; una rosa, una nuez moscada, un poco de mejorana (morduix), de hisopo, de hierba de postar, de albaca (fábrega), de doncell, de hinojo (fonoll), de menterola, y de broida.

Las nueces y el vino se ponen nueve días á sol y sereno, después de este tiempo se cuele y se coloca en el vino todo lo demás que queda citado en la lista.





RECETAS ÚTILES

—•••—

RECETA PARA LOS JUANETES

D/c Subtrato de bismuto y calomelano. 1 gramo
Vaselina pura. 10 »

Fórmula del Dr. Manzanque.

TINTA SUPERIOR.—Para un porrón de agua se echa en una botella con ocho cuartos de tierra de hacer tinta (del color que se quiera) y seis céntimos de goma en polvo, se remueve bien la botella y queda hecha una tinta superior.

MODO DE HACER VINAGRE.—Cuando el vino se empicza á agriar se puede aprovechar para hacer vinagre, que queda muy bueno. Para cuatro litros de vino uno de agua y nueve gar-

banzos enteros, y en viernes echar una tacita de agua tibia; se deja bien tapado, y á los seis meses se halla un vinagre superior.

REMEDIO PARA LOS CALLOS

Ácido salicílico.	1	gramo.
Extracto de cáñamo indiano.	50	»
Alcohol de 90 grados.	1	»
Éter de 62 grados.	2	»
Colodión elástico.	5	»

Mézclase en un frasco de tapón esmerilado; aplíquese cada dos días durante una semana, por medio de un pincel, sobre la callosidad. Á los pocos días el callo se quita fácilmente bajo la presión del dedo ó después de un baño de pies.

REMEDIO PARA LAS QUEMADURAS.

—En el momento de la desgracia se masca chocolate y se cubre toda la parte quemada; á las dos ó tres horas puede quitarse el chocolate, que no quedará nada de ampolla: es un remedio algo raro, pero eficaz.

REMEDIO PARA LA BRONQUITIS DE LOS NIÑOS.—Se deslíe aceite de almendras dulces, sebo de Flandes y ceniza de buen

tabaco; esto, bien unido y caliente, se unta en los bronquios: es un remedio eficaz para los niños.

MODO DE LAVAR ROPA NEGRA.—

Se cuele un café clarito, se pone la ropa adentro, se deja por espacio de una hora estregando las manchas; sin enjuagar se envuelve, y cuando está húmedo se plancha con un paño encima, y queda la pieza como nueva.



AVISOS

Las naranjas dulces solamente lo son los meses del año que no tienen *r*, que son: Mayo, Junio, Julio y Agosto.

—Siempre que para guisar se use perejil, debe machacarse; porque entero, si se quema, repugna.

—Cuando se ahume algún guisado, se pone la cazuela en agua sin tapar y con una cuchara se separa el guiso del fondo, se deja como diez minutos y se puede servir sin cuidado, pues no se nota el gusto del ahumado.

—Á los tomates siempre es necesario, para que los guisos sean mejor presentados, quitarles la piel; esto se hace con facilidad asándolos.

—Á los garbanzos no se les puede poner la sal hasta que estén á medio cocer, porque se endurecen.

—Las personas que les repugne el gusto de azafrán en la sopa y la deseen con color, puede usarse el chorizo ó sobrecasada mallorquina, que dan buen gusto y color.

—Los que deseen que las patatas queden doradas las pueden freir con manteca, y los que las quieran blancas con aceite.

—El puchero es lo más delicado de hacer para que quede en su punto. Primeramente medir el agua (es necesario tener un pote de hoja de lata de á litro); para cuatro personas tres potes de agua. Cuando empieza á hervir se echan las carnes, á las dos horas los garbanzos, á la hora las verduras y sal, cuando están cocidas se puede hacer la sopa; resultan cuatro horas de hervir: las primeras con fuego vivo y después de echar los garbanzos con fuego lento hasta terminar.

—Para que el tocino se conserve fresco, después de tenerlo veinticuatro horas con sal, como es costumbre hacer, se prepara una cantidad de agua, arreglada al tocino, con abundancia de sal, y se deja hervir tres horas, y cuando está fría se coloca en una jarra, poniendo el tocino á pedazos.

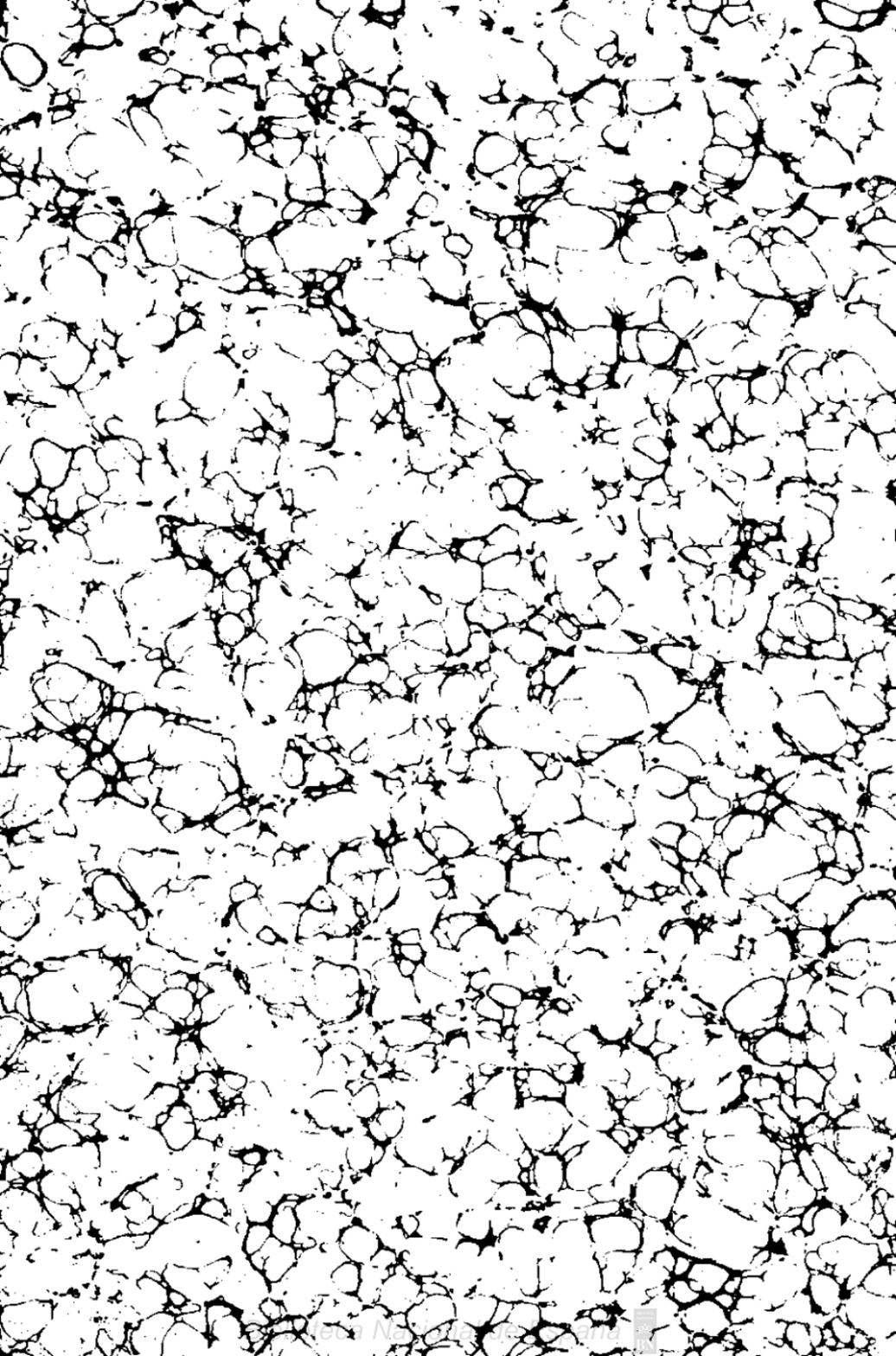


ÍNDICE

	PÁGS.
PRÓLOGO.	5
Sopas.	7
Potajes.	21
Carnes.	27
Aves y caza.	53
Cocretas.	73
Lenguas.	79
Hígados.	83
Riñones.	89
Patas y callos de ternera.	93
Pescados.	101
Bacalaos.	117
Arroz.	129
Rellenos.	137
Verduras.	149
Tortillas.	159
Varios guisos.	165
Salsas.	181
Ensaladas.	187
Frituras.	191
Embutidos.	199
Repostería.	203
Dulces.	225
Helados.	249
Licores.	253
Recetas útiles.	257
Avisos.	261

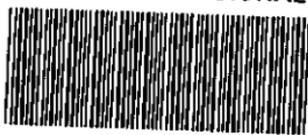


Esta obra es propiedad de la autora





BIBLIOTECA NACIONAL



1000572214

856089809588

