

TRATADO DE COCINA



Céles

EDITADO POR LA COCINERA RIOJANA



Sta. Celestina Baños de Pablo

T. 496424

FBI

R

15036

— «CELES» —

TRATADO DE COCINA

EDITADO POR LA

COCINERA RIOJANA

SRTA. CELESTINA BAÑOS DE PABLO



SEGUNDA EDICIÓN

R. 15036

Librería OCHOA

Hnos. Moroy, 1

LOGROÑO

AÑO 1952

Es propiedad de la autora.
Queda hecho el depósito
que marca la Ley.

Celastina Baños de Pablo



PRÓLOGO

A requerimiento de unas buenas amigas y de varias discípulas que conmigo han practicado unos cursos de cocina, doy a la publicidad el presente libro, esperando sea del agrado de las mismas y de cuantas personas lo leyeren.

No me ha guiado, al confeccionarlo, el más mínimo ánimo de lucro, sino la inserción de una colección de recetas y fórmulas de cocina por mí preparadas y llevadas a la práctica durante los muchos años que llevo de vida en esta profesión, con el mejor deseo de poder ser útil a las amas de casa y a cuantas personas se dedican a esta profesión; y si esto consiguiese, daría por bien empleados el tiempo y sacrificio que para mí ha supuesto la confección del mismo.

TRATADO DE COCINA

Sopas y Consomés

Consomé. Cantidad para 10 personas: Tres litros de agua, media gallina, un kilo de carne de vaca de la tapa, una zanahoria, un puerro, dos claras de huevo, medio vasito de Jerez seco; córtese la carne a pedazos, lo mismo los puerros y la zanahoria, todo bien lavado en agua fría. De antemano, se tiene la carne y la gallina en agua abundante para que se desangre bien; ya todo preparado, se pone a cocer con los tres litros de agua, todo en frío a fuego vivo, removiéndolo de vez en cuando; cuando empiece a hervir, se retira a un lado y se deja hervir lentamente por espacio de una hora; el caldo espumará esmeradamente mientras cueza, después se desgrasa y se le agregan las claras para clarificarlo.

Clarificado.—Cójase una servilleta, mójese en agua fría y escúrrase bien y pásese el caldo (antes se pasa por el chino), agréguese la sal y el Jerez y unas gotitas de caramelo para dar color; a su presentación, ha de tener un bonito color dorado.

Cantidades para el caramelo.—100 gramos de azúcar y tres cucharadas de agua; en una sartén se arrima, al fuego, a cocer hasta que toma color marrón oscuro; se añade una tacita de agua y que dé un hervor, se pasa y, después de frío, se echa en un frasco que se conserva por mucho tiempo.

Consomé (Receta más económica y sencilla)

Cantidades para 6 personas. — 750 gramos de carne de vaca, tapa; dos huesos de rodilla de vaca, una zanahoria, un puerro, cebolla, nabo; todo bien lavado, se pone a cocer a fuego vivo dándole vuelta y espumándolo con esmero, se deja cocer lentamente por espacio de una hora, se saca la carne y se reserva, y se pasa el caldo como ya lo hemos indicado en la receta anterior.

Nota.—En otra receta explicaremos cómo se han de aprovechar las carnes del Consomé.

Caldo limpio

Este caldo puede hacerse con carne más inferior, o sea nerviosa, o desperdicios de otras carnes y unos huesos, todo ello de vaca;

se mete en una asadora al horno fuerte para que suelten las grasas y, al mismo tiempo, tome color doradito; se saca de la tartera la grasa que ha soltado: no sirve para el caldo; se aprovecha para potajes. La carne, después de sacada del horno, se pone a cocer con una zanahoria, dos puerros, cebolla, todo en frío como lo hemos explicado en la receta anterior. Este caldo no se necesita clarificarlo como los anteriores pero sí espumarlo con esmero; tampoco hará falta colorearlo con el caramelo puesto que la carne braseada le dará color y un sabor exquisito.

Caldo vegetal

Para un litro de caldo: Dos zanahorias, una patata, un nabo, un puerro, un puñado de alubias blancas, 125 gramos de guisantes; pónganse todos los ingredientes, viértanse dos litros de agua fría, póngase sobre el fuego; una vez empezado a hervir, sepárese un poco y déjese hervir a fuego lento durante dos horas (las alubias se ponen la víspera a remojo); pasadas las dos horas, se pasa por el chino.

Caldo Maggi

Para preparar un caldo rápido: En una cazuela se ponen tantas tazas de agua como comensales haya. Se pone a hervir y se echan tantos cubitos como tazas de agua; los cubitos se disolverán antes en agua fría a que hiervan unos diez minutos, se añade sal y, si se quiere, una copita de Jerez Tío Pepe.

Consomé de ave

Una vez hecho el consomé y pasado, se corta la gallina en tiritas y unas tiritas más de jamón, y se sirve, bien sea en tazas o sopera. (Guarniciones para el consomé).

Consomé a la aurora

Ya hecho el consomé y clarificado, se baten tres huevos, se añade poco más de medio vaso de consomé y tres cucharadas de puré de tomate; ha de quedar bien sonrosado, se unta un molde con mantequilla, se pone a cocer al baño de maría; ha de quedar como un flan, se le da la vuelta después de enfriado y se corta en cuadritos; conviene hacerlo la víspera.

Consomé a la reina

Se baten dos huevos, se añade poco más de medio vaso de consomé y se echa, en un molde untado con mantequilla, a cocer al baño de maría; se corta en cuadritos como ya lo hemos explicado en la nota anterior.

Consomé a la primavera

Una zanahoria, un nabo, un puerro, un puñadito de guisantes, unas puntitas de espárragos trigueros, unas judías verdes; todo picado a cuadritos muy pequeños, se cuece en agua hirviendo con sal una media hora, se escurre, se refresca en agua fría y se coloca en sopera o tazas y se echa el consomé hirviendo.

También se fríen unos cuadritos de pan muy pequeños y bonitos de color que se colocan a la hora de llevarlos a la mesa.

Consomé con chuchitos

Cantidades para los chuchos. Un vaso, de los pequeños, de agua; un poco de sal y media cucharadita de mantequilla; se pone a cocer; cuando hierva, se echan 100 gramos de harina; se retira del fuego, se trabaja un poco, se añade un huevo, se sigue trabajando hasta que esté fino, se echa en una manga con boquilla. Y en una placa de horno untada con mantequilla se van echando montoncitos muy pequeños; después de hechos, tienen que quedar del tamaño de una avellana, y hay que tener en cuenta que, al cocer, aumentan el doble; una vez depositados en la placa, se meten al horno, que ha de estar muy fuerte; cuando estén muy dorados, se sacan y, a la hora de servir el consomé, se echan.

Consomé a la real

100 gramos de harina, 20 de levadura, un poco de sal con agua templada; se diluye la levadura y harina y se dejan elevar hasta que aumenten doble; la masa ha de quedar espesita como engrudo; mientras se eleva, se cuece una sesada de cordero y se pica bien picadita, se une a la masa cuando haya subido, se mezcla y se echa en una manga, se tiene una sartén con aceite abundante y muy caliente, y se fríen; han de quedar del tamaño de unos buñuelitos pequeños.

Sopa buena

En una cazuela se pone aceite y manteca, mitad y mitad. Se acerca al fuego, se pica cebolla menudita que se fría sin quemarse, se cortan unas sopas de pan y unos cuadritos de jamón y se rehogan con la cebolla, se añade tres cucharadas de tomate, se le da unas vueltas y se añade el agua; esta sopa es caldosa pero un poco espesita y muy hervida.

Sopa parisiense

Se pone, en una cazuela, aceite; cuando esté bien fuerte, se añaden 500 gramos de carne de vaca cortada a cuadritos pequeños, del tamaño de una avellana; se saltean bien; cuando estén bien dora-

ditos, se apartan del fuego, y se pica media cebolla, dos puerros, dos zanahorias, 400 gramos de guisantes, y berza bien picadita; se rehoga y se añade el agua hirviendo; para que tenga más sustancia, se pone un par de huesos, por parte se ponen a cocer un puñadito de judías blancas que se unen a la sopa; las judías han de estar bien tiernas pero enteras; también se añaden unas cucharadas de puré de tomate para colorear el caldo.

Sopa de crema

Se ponen 100 gramos de mantequilla y 100 de harina en una cazuela; cuando esté bien frito, que empiece a dorarse, se añade el caldo o consomé que ha de estar hirviendo y, con una varilla, se le da vuelta para que no se hagan grumos; en la sopera se colocan unas yemas que se les dan vuelta con la varilla, y se va echando la sopa; en el momento de llevarla a la mesa, se sirve con unos cuadritos de pan frito.

Sopa de arroz

Se tiene el caldo hecho de antemano; en una cacerolita se pone una cucharada de manteca con un ajo; cuando esté frito se saca, se añaden unos cuadritos de jamón y una tacita de arroz, se añaden dos de agua hirviendo a que cueza; con un poco de sal se une al caldo en el momento de servirlo; el arroz ha de estar cocido pero no pasado.

Sopa de tapioca

Un litro de caldo y 20 gramos de tapioca. Se pone a cocer el caldo; cuando rompe el hervor, se añade la tapioca, se le da vueltas con la varilla para que no se haga grumos; ha de cocer unos diez minutos. Aconsejamos no cueza demasiado: se pondría muy gelatinosa y de mal gusto. Su punto exacto es que, a los diez minutos de cocer, quede muy transparente.

Sopa juliana

100 gramos de zanahorias, 50 de nabos, 2 puerros, un poco de apio, media cebolla, un poco de berza, 200 gramos de guisantes, una lechuga y litro y medio de caldo. Córtese en tiritas alargadas las verduras. Póngase una cazuela al fuego con 50 gramos de manteca o mantequilla, rehóguense las verduras removiéndolas con cuidado para que no se rompan; cuando estén bien rehogadas, se añade la mitad del caldo y se deja cocer media hora. El caldo restante se añade cuando ya esté cocido; rectifíquese la sal, y se sirve.

Sopa mimosa

De antemano, se dispone de un buen caldo o consomé, 250 gramos de judías verdes y 4 huevos. Córtese las judías en tiritas, y se cuecen en agua y sal unos veinte minutos; han de estar tiernas pero muy verdes; escúrrase y póngase en agua fría, cuézanse los huevos; una vez cocidos se pelan, se separan las yemas que se pasan por un colador de agujeros grandes quedando como unas bolitas. Póngase en la sopera el caldo hirviendo, añádanse las tiritas verdes y las bolitas amarillas. Las tiritas verdes y las bolitas amarillas dan la presentación de la flor de mimosa.

Sopa aterciopelada

Dispóngase de buen caldo: lo mismo puede ser Maggi; 50 gramos de tapioca, 50 de mantequilla, un litro de caldo, medio vaso de nata cruda y 4 yemas; hágase la sopa de tapioca con un litro de caldo que cueza diez minutos. En la sopera se colocan las yemas y la nata, se añade la sopa hirviendo dando vueltas, para que no se cuajen, con cuchara de madera, pues a esta sopa, la varilla la estropea.

Sopa de pescado

125 gramos de rodaballo, 125 de mero, 175 de congrio, 175 de merluza. Se lavan los pescados, se ponen a cocer en agua fría con una ramita de perejil, sal y pimienta y litro y medio de agua; se espuma bien hasta que hierva unos diez minutos. Se saca el pescado y se pasa el caldo por el chino, se cuece una tacita de arroz, con dos de caldo. y se reserva. Se cuece una zanahoria, cortada a cuadritos, con 175 gramos de guisantes y unos cuadritos de patata. Después de cocido, se les quita el caldo y se reserva. Se cuecen 4 huevos, se pelan y se pasan por el chino, se pone en una sartén un cacillo de aceite, se pica un poco de cebolla; cuando esté bien frita, se echan las verduras, se rehogan bien con unas 6 cucharadas de puré de tomate, y se une al caldo de pescado con el arroz y los huevos y el pescado desmenuado. Se mezcla todo en el momento de servirlo.

Sopa tostada de pan

En una cazuela se pone aceite, el pan se corta en sopas muy delgadas, a poder ser pan de pistola, o sea corteza con poca miga. En el aceite se ponen dos ajos, se frien y se sacan, se machacan en el mortero, se echa el pan al aceite a que se dore sin quemarse, se añade el agua y los ajos, y que hierva. Cuando esté bien hervida y espesita, se coloca, en una fuente de horno, a tostar. Después de bien tostada, si se quiere, se pueden escalfar unos huevos.

Sopa tostada de verduras

Una berza pequeña, una lechuga, $\frac{1}{2}$ kilo de tomates, un puerro, 2 zanahorias, 200 gramos de guisantes, 100 gramos de chorizo y pan o fideo.

Se pican las verduras, se cuecen en agua con sal, y se escurren; se cuece el fideo o pan; se pone, en una sartén, aceite con cebolla picada. Cuando esté frita se rehogan las verduras, se agrega medio kilo de tomates, bien hechito; se une al pan o fideo, se pone un poco más de aceite, se saltea el chorizo, se mezcla todo y se coloca en una fuente de horno y se introduce en el horno; ha de quedar muy doradita.

Potajes

Los garbanzos se ponen a remojo la víspera, con agua y un puñado de sal; al día siguiente, se ponen a cocer en agua hirviendo. Cuando el agua hierva se echan; antes se lavan bien con el fin de quitarles bien la sal; conviene que rompan pronto a hervir, si no se escaldan. Han de hervir sin parar y muy lento; si el garbanzo es bueno, a las dos horas ya están cocidos.

Las alubias blancas y encarnadas, lentejas y legumbres se ponen en agua fría y que las cubra bien; han de cocer bien, cubiertas de agua y sin parar; añadirles agua antes que se queden secas, pues, si se quedan secas al añadirles el agua, se sueltan de sus cáscaras y se hacen puré.

Garbanzos en salsa verde

Se ponen a cocer los garbanzos como hemos explicado. Con media cebolla y ajos, perejil y una hojita de laurel; cuando los garbanzos estén tiernos, se sacan: la cebolla, los ajos, el perejil y dos cucharadas de garbanzos y se machacan bien en el mortero; se echa caldo de los garbanzos y se disuelve. Se pone aceite en una sartén con bastante cebolla, muy picadita; antes que empiece a dorarse, se echa media cucharada de harina a que se fría, y se añade a los garbanzos junto con lo del mortero.

Garbanzos con arroz

Cuando el garbanzo esté cocido, se le añade la sal y un puñadito de arroz; cuando esté cocido, se pone aceite a freir con bastante cebolla picada, se corta un trocito de jamón a cuadraditos y chorizo en rodajitas. Cuando la cebolla esté frita, se saltea un poco el chorizo y el jamón y se añade a los garbanzos que han de estar secos pero jugositos. Cuando el garbanzo es para potaje de arroz, al cocer se les echa un chorrito de aceite.

Garbanzos de vigilia

Se cuecen los garbanzos, se pone cebolla, laurel, ajos, perejil y pimienta en grano; después de cocido se sacan los ingredientes, se frie una corteza de pan, se machaca junto con los demás ingredientes, se cuecen unos huevos, se pasan las yemas por el chino, se cuecen espinacas en agua con sal; después de cocidas, se saltean con mantequilla si se quiere; se pasan por el chino y se une junto con los ingredientes a los garbanzos, se mezcla para que hiervan un poco; han de quedar espesitos; si las espinacas son para pasarlas por el chino, con un puñadito son suficientes, pero aconsejamos se salteen y se sirvan aparte en una fuente en forma de pudín que, después de rehogadas en la mantequilla, se ponen en un molde flanero a que se le dé la vuelta en el momento.

Se llena, se aplastan un poco con la cuchara para que unan bien, se le da la vuelta y se ponen unos panes fritos incrustados. En ese caso, los garbanzos, al mandarlos a la mesa, se espolvorean bien con perejil picado.

Cocido catalán

Se ponen los garbanzos a cocer en agua hirviendo con carne de vaca (morcillo), tocino y chorizo. Una vez todo cocido, se escurren los garbanzos y se pican, con la carne, chorizo y tocino. Del chorizo y tocino se reserva un trocito de cada, y como una docena de garbanzos para adornar la fuente. Por separado se cuece una berza con agua y sal, se escurre bien y se echa aceite frito con un ajo, se mezcla al picado del garbanzo y se pone, en un molde engrasado unos minutos, al horno; se le da la vuelta y se cubre con mayonesa. Se tiene tomate hecho y con una cuchara se van rociando, con tomate, los lados con el fin de que queden tres franjas: las dos del costado encarnadas y la del centro amarilla, dando la representación de la bandera nacional. Con el chorizo, el tocino y los garbanzos reservados se ponen alrededor de la fuente. (Este cocido es riquísimo).

Alubias blancas estofadas

Se ponen las alubias en agua fría, 500 gramos; una cebolla, 6 ajos, 12 granitos de pimienta y un cacillo de aceite. La cebolla y los ajos se pican bien, y se echa a las alubias la pimienta y el aceite, y se pone a cocer todo en crudo menos la sal, que se añade después de cocidas. En la tapa del puchero se pone papel de estraza con el fin de que no se evaporen. A medida que va cociendo, se les añade el agua suficiente.

Alubias blancas al gratén

Se cuecen las alubias con tocino, chorizo y oreja. Por parte se ponen pimientos asados, bien sean frescos o de lata. Se hacen tiritas y se ponen en una cazuela con aceite y ajo picadito, que se hagan bien. Una vez cocidas las alubias, se ponen en una fuente de horno, que, por encima, se cubre con los pimientos. La oreja, el tocino y el chorizo se cortan en trozos regulares; se envuelven en pan rallado y se colocan encima de los pimientos, que se meten al horno fuerte a que se doren.

Moros y cristianos

Se ponen a cocer 250 gramos de alubias encarnadas con tocino y chorizo, y, después de cocidas, se arreglan con aceite frito; han de estar caldositas. Se pone aceite en una sartén con cebolla picada; cuando está frita, se añade media cuchara de harina y se echa a las alubias para que el caldo resulte espesito. Se ponen seis tazas de agua en una cazuela y una de aceite frito, con dos ajos y un poco sal; cuando hierva, se echa el arroz a cocer; a los veinte minutos quedará hecho. Se unta un molde con manteca (el molde de rosca), se rellena con el arroz que se va apretando con una cuchara, se mete unos minutos al horno y se le da vuelta en fuente redonda. En el centro de la rosca se echa el caldo de las alubias encarnadas y alrededor las alubias, alternando con trocitos de chorizo y tocino. Las alubias encarnadas asemejan a los moros y el arroz blanco a los cristianos.

Lentejas guisadas

Se ponen a cocer, las lentejas, en agua fría como se indica en las alubias, con tocino, chorizo y morcilla, un pimiento seco y dos cebollas nuevas. Cuando estén cocidas, se sazonan con sal, y en una sartén se pone un poco de aceite a freir con cebolla; cuando esté frita, se añade un poco de harina y otro poquito de pimentón y unas cucharadas de puré de tomate, y se agregan a las lentejas, que han de quedar espesitas.

Modo de aprovechar las carnes de caldos y consomés

Conviene que las carnes sean de primera, tal como tapa, babilia o rabadilla; cuanto mejor sea la carne, mejor será el caldo y mejor se aprovechará la carne. La carne ha de cocerse el tiempo justo; si cuece demasiado el caldo, se estropea enturbiándose y engordando, desmereciendo su sabor, como también la carne desmerece mucho, y estando en su punto se le adereza una salsa buena con lo que resulta muy sabrosa la carne; se ha de cortar en rajas, no en tajadas ni pedazos.

Carne de cocido a la aldeana

Córtese la carne a rajadas y póngase en una cazuela, cúbrase de salsa a la aldeana (véase salsa a la aldeana, página 17), a que cueza unos diez minutos.

Carne de cocido a la española

(Véase salsa a la española, página 15).—Segunda fórmula: Se corta a rajadas y se procede como a la aldeana.

Carne de cocido con tomate y pimiento

Se asan los pimientos, se pelan y se hacen tiritas, se ponen con aceite y un ajo picado a que se hagan bien, se echa tanta cantidad de pimiento como de tomate. Antes de mezclar el tomate, ha de estar bien hecho. Se corta la carne a rajadas, y que hierva un poco.

Carne de cocido al gratén

Se hace una besamel espesita (véase salsa besamel, página 14). Se le agrega un picadillo de aceitunas, se corta la carne y se coloca en una fuente de horno, se cubre con la salsa, se espolvorea de pan rallado y se mete al horno a que se dore.

Budín de carne de cocido

Se pica la carne, se hace un poco puré de patata, se mezcla con la carne y tres huevos batidos, un puñadito de queso rallado, un poco de pimienta y perejil picado y sal; se unta un molde y se espolvorea de pan rallado y se mete al horno unos minutos, se le da la vuelta y se cubre con tomate u otra salsa que más guste; si se quiere aumentar el plato, se frien unos huevos que se ponen alrededor de la fuente.

Carne de cocido: Plato frío

Se corta la carne en rajadas, se coloca en la fuente, se cubre con salsa escarlata (véase salsa escarlata, página 15). Se adorna, la fuente, con tiritas de pimiento en forma de turbantes.

Carne de cocido a la vinágrata

(Véase salsa vinágrata, página 21). Se corta la carne y se coloca en la fuente, se cubre con la vinágrata, se adorna con huevos duros y aceitunas deshuesadas.

SALSAS PARA CARNES Y PESCADOS

Salsa besamel

En un cazo se ponen 50 gramos de mantequilla, se acercan al fuego y se añaden dos cucharadas de harina, se tiene leche hirviendo que se va añadiendo, y se trabaja sin descanso con varilla de alambre para que no se agrume, hasta conseguir el punto que se desee: más espesa o más clara.

Salsa Villeroi

Esta salsa se hace igual que la besamel, con la diferencia que tiene que estar muy espesa, como si fuere para hacer croquetas; se añade un picadillo de trufas. Sirve para envolver chuletilas, sesos, lomo, lengua, restos de ternera; luego se envuelven en huevo y pan rallado.

Salsa aurora

Se hace una besamel como hemos explicado en «Salsa besamel», después se le adiciona unas cucharadas de puré de tomate, pasado por el chino, para sonrosarla.

Salsa alioli (ajiaceite)

Se machacan, en el mortero tres ajos con un poquito de sal hasta que dé una pasta; luego se echa poco a poco y se trabaja con la varilla; según se va haciendo, va espesando, cuidando que no se corte. Es parecida a la mayonesa pero se hace sin yema.

Salsa a la Pascal

En un cazo se pone una copita de vinagre y algo de la hierba estragón a que dé un hervor, se deja enfriar, después de frío se adicionan tres yemas de huevo, se pone al baño de maría hasta que espesa como una crema, se añaden 75 gramos de mantequilla derretida, poco a poco se pone en punto de sal y una cucharadita de perifollo o perejil bien picado.

Salsa blanca

Se hace igual que la besamel, con la diferencia que se hace con caldo, bien sea de carne o pescado, según indique la receta; también se le añaden unas yemas de huevo.

Salsa rubia

En un cacito se ponen 40 gramos de mantequilla, o manteca de cerdo o aceite, según para el guiso que se emplee; cuando la manteca o mantequilla esté derretida, se añade media cucharada de harina; cuando esté doradita, se añade caldo de carne o Maggi, como un vaso; se añade un vasito de Jerez seco o vino blanco. El color exacto de esta salsa es color caramelo claro. Esta salsa es muy succulenta y práctica; puede hacerse más o menos cara, por ejemplo: después de hecha se le adiciona un picadillo de cuadritos de jamón o champiñón y un trocito de mantequilla.

Salsa a la Margot

50 gramos de mantequilla, un cuarto de litro de caldo; el caldo ha de estar hirviendo y sazonado de sal; se añade la mantequilla a trocitos, se disuelve media cucharada de fécula de patata disuelta en agua fría; se añade, al caldo, el zumo de medio limón a que cueza, se bate con la varilla; cuando hierva cinco minutos, que espese un poco; se adiciona con unas cucharadas de jugo de carne o unas gotas de azúcar quemada. Ha de quedar marrón clarito.

Salsa de champiñones (setas)

50 gramos de mantequilla, 3 ó 4 cucharadas de aceite; se pone al fuego en un cazo, se añaden 20 gramos de harina y media cebolla muy picadita; primero, se añade la cebolla; cuando esté frita sin quemarse, se añade la harina a que se dore un poco, y si los champiñones son frescos, se cuecen separados, ya lavados y picados, no muy menudos; los champiñones y el agua, de haberlos cocido, se agregan a la cebolla y harina, ya fritos, y el vasito de vino blanco que hierva diez minutos.

Salsa escarlata

2 pimientos morrones se machacan en el mortero, después se les añade una yema de huevo, sal y aceite poco a poco, sin dejar de batir, hasta conseguir la cantidad deseada. Resulta como una mayonesa sonrosada; se adereza con sal y zumo de limón.

Salsa a la española

Para confeccionar una buena salsa a la española, es necesario un trozo de carne de vaca, a poder ser tapa: 750 gramos, una cebolla grande, 2 zanahorias, 100 gramos de manteca o mantequilla, 6 granitos de pimienta, 2 clavillos, ramita de perejil, tomillo y laurel y 125 gramos de tomates bien exprimidos de zumos y pepitas. Póngase en una cazuela la manteca o mantequilla con la cebolla,

zanahorias y tomates, todo bien picado; encima la carne, en trozos o entera, según se quiera aprovechar; en trozos, la salsa resulta más sabrosa, pero la carne se aprovecha mejor en un solo trozo; a continuación todos los ingredientes restantes; todo en crudo, se acerca al fuego; ha de cocer muy lento, es lo principall, y muy tapado; dándole vuelta de vez en cuando, se conoce el punto cuando la cebolla empieza a dorarse, advirtiéndole que ha de dorarse al final, no al principio: en este caso sería arrebatarse y perdería su exquisito sabor. Cuando ya esté en punto, o sea doradito, se saca la carne y se añade agua; se deja cocer veinte minutos, aproximadamente, un litro de agua; después se pasa, por el chino, todo, bien pasado, y se reserva; puede hacerse más o menos cantidad; se conserva al fresco mucho tiempo; para su empleo, póngase una sartén con un poco de aceite, añádase harina según para lo que sea; que se dore, y después se añade la salsa con vino blanco o Jerez, según lo indique la receta; se adiciona la sal.

Salsa a la española más sencilla

Lo mismo que la anterior, pero, en vez de la carne, puede hacerse con restos de desperdicios de otras carnes; en este caso se añadirá algo de huesos; se hace y se pasa igual a la anterior.

Salsa a la inglesa

Se hace una salsa besamel con caldo en vez de leche, se añade una copita de Jerez seco, una cucharada de puré de tomate y dos cucharadas de fumen de champiñones.

Salsa Mornag

Se hace una salsa besamel a la que se añade 60 gramos de queso Gruyere y perejil muy picado.

Salsa muselina

100 gramos de mantequilla, 100 gramos de nata cruda, una cucharadita de harina de arroz. Colóquense en un cazo 3 yemas de huevo, el zumo de medio limón pequeño; la mantequilla y la harina de arroz se cuecen, al baño de maría, con cuchara de palo; se les da vueltas hasta que esté como una crema. Cuidado que no se corte! Si queda muy espesa, se añade un poco de agua tibia, se retira a que enfríe un poco y se incorpora la nata, mezclando sin batir.

La nata, antes, se sube bien con la varilla; si la salsa ha de esperar, se calienta al baño de maría; a la hora de servir se bate bien, es más conveniente hacerla a última hora.

Salsa a la aldeana

200 gramos de tomates, un manojito de estragón, 50 gramos de mantequilla, un chorrito de vinagre, una cebolla, una cucharada de harina, perejil picado y pimienta; píquese la cebolla, y los tomates bien esprimidos de jugo y semillas, póngase la mantequilla en una cazuela al fuego con la cebolla, dándole vueltas hasta que se dore, añádanse los tomates y demás ingredientes, séquese bien, añádase medio litro de agua que cueza veinte minutos, y se pasa. Que quede espesita.

Salsa Madera

2 patas y 2 cuellos de pollo, una cebolla grande, una zanahoria, un hígado de ganso (de no disponer de ganso, 2 de gallina). Se ponen en una sartén 100 gramos de mantequilla o aceite, se saltean los ingredientes removiéndolos bien para que se doren sin quemarse; cuando esté salteada, se pasa a una cazuela, se le agrega la cebolla picada, se tapa, y que cueza muy lento. Cuando la cebolla ya esté bien rehogada, se añade medio litro de agua y un vasito de vino Madera, nuez moscada y pimienta blanca y que cueza una hora para que se haga una salsa buena; se pasa por el chino. En un poco de agua se disuelve una cucharada de maizena, se agrega a la salsa con un picadillo de trufas; ha de quedar espesita y de color oscuro. (Al no haber Madera, se sustituye por Jerez). Esta salsa es para jamón de York e hígado de ganso, que se adquieren en tiendas de ultramarinos en latas al natural.

Salsa de riñones al Jerez

Un riñón de ternera, 50 gramos de jamón, una lata de trufas, un vasito de Jerez seco, un poco de cebolla y 100 gramos de mantequilla. Los riñones y el jamón se pican a máquina, se pone la sartén con la mantequilla, se echa el picadillo de riñones y jamón, salteándolos, se echa un poquitín de harina, al Jerez, un vaso de agua, las trufas y su caldo (las trufas picadas). Que cuezan unos diez minutos.

Salsa de tomates

Se pica una cebolla grande. En una sartén se echa un cacillo de aceite y se fríe la cebolla; cuando esté frita, se añade un kilo de tomates frescos. Los tomates se escaldan y se pelan, se parten por la mitad, se exprime bien el ácido y pepitas, se pican sobre una tabla muy triturados y se echan a la cebolla ya frita; hágase bien y destapado. Cuando está bien espesito, se pasa por el chino, apretando para que pase todo. Se adereza de sal y un poco de azúcar si tiene ácido. Conviene que se haga el tomate en punto exacto, pues, de lo contrario, como se adiciona para muchas salsas, en vez de saborearlas, se estropearían.

Salsa a la holandesa

El zumo de medio limón, una copita de agua, 4 yemas de huevo, 150 gramos de mantequilla, sal y pimienta blanca. Cuézase el limón con la pimienta hasta que merme la mitad, déjese enfriar un poco, agréguese la mantequilla, a trocitos, y las yemas; cuézase al baño de maría removiéndolo, con cuchara de madera, sin parar, hasta que espese. Si engorda demasiado, se añaden unas gotas de agua fría. Esta salsa es muy fácil de cortarse aun haciéndola al baño de maría; si se corta, que se conoce al ponerse aceitosa, se retira, se añade un poco de agua y se bate bien con la varilla de alambre hasta que esté fina.

Salsa a la holandesa; receta más sencilla

Se hace «un fumet» de pescado cociendo una cabeza de merluza y algunas raspas, con perejil, zanahoria, puerros y cebolla, unos granitos de pimienta, un vasito de vino blanco y sal; que cueza; se espuma bien y se pasa por un colador de tela metálica. En un cazo se ponen, 50 gramos de mantequilla, al fuego; se añade una cucharada de harina; cuando está doradita, se añade el «fumet» de pescado. La cantidad necesaria ha de quedar espesita; antes de servir, se le añaden unas yemas. Que quede amarillita.

Salsa cazadora

50 gramos de mantequilla y una cucharada de harina; acérquese al fuego a que se dore, agréguese un vaso de «fumet» de pescado o caldo, un chorrito de vino blanco, 2 cucharadas de puré de tomate, una cucharada de perejil picado; que cueza; se pican 2 chalotes o un ajo, se ponen en una sartén con 3 cucharadas de aceite, se echa el ajo o chalotes a que se fría, se pica una latita de champiñones, se saltean y se une a la salsa a que cueza todo junto.

Salsa bearnesa

Un chorrito de vinagre, una copita de vino blanco, 60 gramos de mantequilla, 3 chalotes o un poco de cebolla y 2 ajos, estragón, sal y pimienta de Cayena; en un cazo póngase el vinagre, vino, estragón y chalotes hasta que quede en la mitad; todo ello muy picadito, retírese del fuego añadiendo las 3 yemas, bátase bien y cuézase al baño de maría hasta que espese; sin dejar de darle vueltas, sazónese de sal y Cayena.

Salsa Hormad

Para pescados cocidos. Se hace una besamel con 70 gramos de mantequilla, esencia de pescado, una cucharada de coñac quemado y una cucharada de harina; ha de quedar espesita, no muy gorda; se añade medio vasito de nata cruda y, después de mezclar la nata, se pondrá al baño de maría para que no se corte.

Salsa mayonesa

Esta salsa es sencillísima. Se compone de una o dos yemas de huevo batidas con aceite y zumo de limón. Al mismo tiempo, es fácil de cortarse. Expondré mi estilo de hacerla, y veremos si resulta: una yema de huevo se pone en un tazón con zumo de limón y un pellizco de sal; el tazón ha de estar fijo, o sea que no ha de moverse; se empieza por echar aceite poco a poco y dando vuelta con la varilla; puesta ésta, la domina mejor y más rápida con la mano derecha; se le da con brío a la varilla y, con la izquierda, se va echando el aceite a chorritos y sin parar; a medida que va engordando, se aclara con zumo de limón y unas gotas de agua; cuando esté echa, se deja en punto de sal y limón y se bate un poco. Si se ha de hacer más de una yema, póngase cacharro mayor; conviene que sea un poco grande para trabajarla con brío; se confecciona en cinco minutos; haciéndola con varilla, es menos fácil de cortarse y se hace más rápida.

Salsa veloute

La salsa veloute se confecciona con espinas y restos de pescados y, según recetas, indican se agregue cabeza de congrio o merluza. Se lava bien el pescado o espinas, se pone a cocer en agua fría con sal, cebolla, puerro, perejil, laurel, zanahoria, unos granos de pimienta y vino blanco; se pone al fuego a que hierva; se espuma bien espumado para que hierva diez minutos, y se pasa por el chino.

En un cacito se ponen 50 gramos [de] mantequilla y 20 de harina a que se fría; se añade el caldo poco a poco, se le da vuelta con el batidor a que hierva y hasta que espese; se retira del fuego y se le incorporan dos yemas; una vez que se echan las yemas, no ha de hervir; si tiene que espesarse, se pone al baño de maría para que no se enfríe.

Salsa blanca para pescados

Se ponen en un cacito 60 gramos de mantequilla, se agrega una cucharada de harina y un vaso de agua; el agua ha de estar hirviendo, se le da vuelta con la varilla para que no se agrume; que hierva cinco minutos, se agrega un picadillo de alcaparras y pepinillos; se adereza de sal, pimienta y nuez moscada.

Salsa a la alemana para pescados

Con fumet de pescados, se hace una salsa veloute; se cuecen unas almejas y mejillones, se quitan las cáscaras y se pican. Se cuecen 100 gramos de champiñones y se une todo a la salsa, los champiñones también picados; se echa sal, pimienta y nuez moscada; a la hora de servir se echan unas yemas.

Salsa mayonesa, verde

Se hace la mayonesa, se lavan un puñado de hojas de espina-cas, se ponen a cocer en agua hirviendo cinco minutos, se escurren bien, se pasan por el chino y se unen a la mayonesa a la hora de servirla, pues el limón de la mayonesa desmerece el verdor de la espinaca.

Salsa sanguinaria

Se hace la mayonesa, se cuecen dos remolachas moradas; después de cocidas se pelan y se pican, se adiciona con zumo de limón y aceite; que suelten bien su jugo; después de dos horas en efusión, se adereza a la mayonesa, que ha de estar muy espesa; el jugo que ha soltado, la aclara y le da bonito color.

Salsa alangostada

Se hace la mayonesa. 5 ó 6 pimientos morrones se esprimen bien y se pasan por el chino, que se aderezan a la mayonesa. Esta salsa no ha de ser fuerte, más bien dulce.

Salsa a la tártara

Se hace la mayonesa, con una cucharada de mostaza al estragón que se echará en las yemas antes de empezar la mayonesa. Después se hace un picadillo de pepinillos y alcaparras y se unen a la mayonesa.

Salsa Victoria

Se hace la mayonesa y se añaden dos cucharadas de tomate muy espeso.

Salsa a la francesa

Se hace una besamel espesa pero muy fina y se une a la mayonesa teniendo en cuenta que tiene que haber dos partes de mayonesa y una de besamel.

Salsa Albo

Se hace la mayonesa, se añade media cucharadita de puré de anchoas, que se consigue en tiendas de ultramarinos en unos tarritos de cristal.

Salsa para fiambres

Córtese la corteza de una naranja y de un limón, hágase tiritas, cuézase en agua hirviendo diez minutos, escúrrase, macháquense 2 ajos o chalotes y únense a las tiritas, pónganse 4 cucharadas de jalea de grosellas en un cazo, hágase derretir sin calentarla mu-

cho, añádese 2 cucharadas de Oporto, las cortecitas y los chalotes y una cucharadita de mostaza, un polvito de Cayena y el zumo de una naranja. Esta salsa conviene no batirla mucho para que salga transparente. Se sirve en salsa.

Salsa vinágrata

Cuézanse 3 huevos duros, pélese y pásense por el chino, píquese una cucharadita de perejil y únase a los huevos. En un tazón échese una taza de aceite y media de vinagre; si el vinagre es muy fuerte, se rebaja con agua. Se bate el aceite y el vinagre a que espese un poco, se une a los ingredientes y se adiciona de sal.

Salsa vinágrata. 2.^a fórmula

Se cuecen 4 huevos, se pasan las yemas por el chino; la clara no se aprovecha. En el mortero se pone una cucharadita de cebolla muy picada, 2 cucharadas de alcaparras, 4 pepinillos, una cucharadita de puré de anchoa, todo bien picado, y se machaca. Cuando esté en pasta fina, se le añade el aceite como para hacer la mayonesa. A medida que se va haciendo, se le va incorporando el vinagre a cucharaditas hasta ponerlo en un punto con un poquito de Cayena y sal muy poca; los ingredientes todos son muy fuertes.

Manteca de anchoas

Se lavan 6 anchoas, se les quita la espina, se machacan en el mortero hasta ponerlas en pasta fina, se unen 100 gramos de mantequilla, se mezcla y se reserva en sitio fresco.

Manteca de cangrejos

100 gramos de cangrejos se cuecen y se limpian, se machacan en el mortero, se unen 100 gramos de mantequilla y se pasa por tamiz o el chino.

Jugos de carne

Modo de aprovechar recortes y piltrafas de carne. En una cazuela se ponen una cebolla en tres o cuatro trozos, una zanahoria, 100 gramos de manteca, los recortes y piltrafas de carne desaprovechadas y sal. Se pone al fuego muy lento, pues no conviene atropellarlo con el fin de que suelte bien el jugo. Cuando esté en punto, que se notará cuando empiece a dorarse y resque-marse, pero sin ponerlo al fuego fuerte, el punto lo ha de tomar en fuego lento; se deja hasta poner color oscurito y se agrega un vaso de agua a que dé un hervor, y se pasa por el chino sólo el líquido, pues ha de ser jugo y no salsa; se reserva en sitio fresco, se conserva bueno mucho tiempo. Sirve para muchas aplicaciones y para mejorar caldos y salsas.

Puré de estragón

Se cuecen 200 gramos de hojas de estragón, se echa el agua hirviendo a que cueza diez minutos, se escurren y se pasan por agua fría y luego se pasan por el chino. Se reserva para aderezar salsas.

Puré de pimientos morrones

Se machacan 4 pimientos en el mortero; ha de estar muy fino; se unen 125 gramos de mantequilla y se conserva en sitio fresco para aderezos.

UNAS CUANTAS RECETAS DE CANAPÉS

Para meriendas y entremeses

Principalmente se dispone de un pan de molde que se confecta con 500 gramos de harina, 50 de mantequilla, 10 de levadura, un poco de agua tibia y sal. Procedimiento: póngase la harina sobre la mesa en el centro colóquese la levadura y sal, agréguese el agua hasta diluir bien la levadura y que quede la harina bien unida; la masa ha de quedar más bien blanda; una vez unida, sacúdase unas cuantas veces sobre la mesa golpeándola a la vez, pero en poco tiempo; con la mantequilla se unta bien el molde; ha de tener hasta demasiado, pues las masas la absorbe; mientras eleva, se echa la masa al molde y se pone en sitio abrigado y tapado a que suba; ha de aumentar más que el doble; aproximadamente tardará en elevar dos horas, se mete a cocer al horno y se coloca en la parte de abajo para que cale bien.

Pan de molde

Harina, 400 gramos; sal, un poquito; azúcar, 50 gramos; mantequilla, 100; levadura, 10; huevos, 2, y leche tibia. Esta fórmula se trabaja como la anterior y resulta más fina; se colocan todos los ingredientes en el centro, se une y se amasa como lo hemos indicado anteriormente; la de mantequilla, se reserva la mitad para untar el molde. Se mete al horno cuando haya subido, se pinta de huevo, se cuece a horno fuerte; en la parte de abajo; si no se ha dorado bien después de cocido, se pone arriba a que se dore un poco.

Canapés de parte de pescado

Una lata pequeña de bonito, 2 huevos cocidos, un trozo de miga de pan remojada en un vasito de leche, y se pasa todo por el

chino, se forma una pasta espesita, se cortan unos discos de pan de molde; conviene que sea el pan de la víspera o, de dos días, mejor; se coloca un poco de pasta y se extiende bien, se salpica con pepinillo muy picadito; los discos de pan y hojaldre para canapés se cortarán a capricho, pero cada guarnición diferente (antes de salpicarlos con los pepinillos se untan con un poco de mayonesa).

Canapés de queso del Roncal

Se cortan los discos de pan; con 100 gramos de mantequilla y 60 de queso se hace una pasta, y con un poco de sal; se untan los discos de pan y encima se pone un cuadradito de queso del tamaño del pan.

Canapés de jamón York

Córtense unos cuadritos alargados de pan, otros tantos de jamón de York; se unta el pan con mantequilla, sobre ésta el jamón apretando un poco con las puntas de los dedos; por parte se bate un poco de mantequilla que se introduce en una manga y con boquilla rizada se hace algún dibujo pequeño.

Canapés de filetes de anchoas

Se cortan unos discos de pan, cuadrados, y otros cuadrados y alargados se untan con mayonesa; en los alargados, se pone un filete de anchoa que se partirá por la mitad, de ancho y de largo a la medida del pan; se colocan a los bordes del pan y en el centro se salpica con pepinillo muy picado. En los panes cuadrados se colocan los filetes de anchoas, en forma de cruz, y de esquina a esquina, en los cuatro extremos, se coloca una alcaparra adornando.

Canapés con puntas de espárragos

Se cortan los discos de pan en cuadros alargados, se cortan las puntas de espárrago de la misma largura, se untan los discos de pan con mayonesa, se colocan las puntas de espárrago con dirección contraria, de forma que quede una punta en cada extremo y en el centro se pone, lechuga muy picada, con tijera (antes se tiene picada y en remojo y a la hora de su empleo se escurrirá bien).

Canapés con pimientos morrones

Se procede como los de anchoas. Las tiritas de pimientos asemejan a los filetes de anchoas. Las tiritas han de ser muy finas y cortadas para que suelten bien.

Canapés de hojaldre

Se confecciona hojaldre (véase la receta de «Hojaldre», página 171), se extiende la masa y se cortan en discos variados; la masa

ha de tener medio centímetro de grueso; al cocer aumenta doble; se barnizan con un pincel y huevo batido y se ponen, en una placa fría, a cocer al horno en la parte de abajo hasta que suben; después se colocan más arriba para que se terminen de hacer y se doren bien. Después se dejan enfriar, se abren y se rellenan.

Canapés de «Foiegras»

Se dispone unos discos de hojaldre, se abren por la mitad y se rellenan de foigrás.

Canapés de puré de anchoas

Se preparan y se rellenan como los de foigrás.

Canapés de parte de gambas

Se preparan como los anteriores.

Tartaletas rellenas de besamel

Con hojaldre o restos de masa de hojaldre, se extiende la masa sobre la mesa, se cortan en discos redondos que se colocan en unos moldecitos pequeños, se llenan de alubias secas para que no inflen al cocer, se cuecen al horno, se les da vuelta y se quitan bien las alubias, sin romper las tartaletas se reservan. Se hace una besamel espesa. Se añade un picadillo de ave bien picadito, se mezcla bien y se rellenan las tartaletas, se espolvorean con queso rallado y se meten al horno muy fuerte que se doren, se sirven calientes.

Tartaletas de merluza

Se hace un besamel, se agrega un picadillo de merluza y se rellenan como las tartaletas de ave.

Estas tartaletas se pueden variar mucho las de carne y pescado cambiando los picadillos, tal como un picadillo de jamón, de ternera, de champiñones, chorizo, pollo, perdiz para los de pescado, bonito, mero, rodaballo, almejas, salmón y libina.

Tartaletas de mariscos

Se hace mayonesa con mostaza se cortan unos langostinos a cuadrillos, se unen a la mayonesa, se llenan las tartaletas, encima se coloca una rodajita de langostino.

Tartaletas de langosta

Puede hacerse aprovechando algún resto de langosta, se procede como las tartaletas de langostinos, se dora con unas alcaparras.

Tartaletas de gambas o quisquillas

Se procede como las dos anteriores con la diferencia de que encima de la tartaleta se coloca una colita de quisquilla.

Tartaletas de verduras a la macedonia

Verduras para la Macedonia: guisantes muy finos, unas judías verdes muy picaditas, zanahorias y puntas de espárrago; todo ello muy finamente cortado. Se hace mayonesa con mostaza y Cayena y un picadillo de pepinillos, se mezclan con las verduras bien escurridas, pero antes se habrán cocido con agua y sal y se rellenan.

Huevos a la presidencia

Se cuecen y se pelan los huevos, se cuecen un puñado de espinacas se escurren y se reservan; se cuecen los guisantes, se pasan por el chino, se hace besamel, se le adiciona: el puré de guisantes, un trocito de mantequilla y dos yemas de huevos; se parten los huevos por la mitad, se sacan las yemas, se machacan en el mortero, se agrega una latita de «foiigrás», se mezclan bien, se pone en una manga con boquilla rizada, se rellenan los huevos; en el centro de la fuente, se colocan las espinacas y los huevos y se cubren con la salsa besamel, mezclada con guisantes.

Huevos cocotte a la leontina

6 huevos, 100 gramos de langostinos, 100 de merluza, 2 cucharadas de puré de tomate, 15 gramos de queso de Parma rallado, una zanahoria, una cebolla, perejil y 50 gramos de mantequilla. Pónganse en una cazuela los langostinos, la merluza, la cebolla, la zanahoria, el perejil, agua y sal; se pone al fuego diez minutos; derritase la mantequilla con media cucharadita de harina, se agrega caldo (de haber cocido el pescado); que hierva cinco minutos sin dejar de dar vueltas con la varilla; se agrega el queso, se limpian los langostinos y se cortan a cuadrillos, se desmenuza la merluza y se corta a cuadrillos la zanahoria de haber cocido el pescado y se mezclan todos los componentes y las dos cucharadas de tomate. Se frien 6 cuadros de pan de un centímetro de grueso, se pone una sartén al fuego con aceite; cuando esté caliente, se quita el aceite y se casca un huevo, que se ha de cuajar a fuego muy lento; la sartén conviene que sea un poco grande con el fin de que quede la clara muy extendida. Se sacan los huevos de la sartén y se cortan en forma de redondel; todo tiene que quedar alrededor de la yema: un centímetro de clara; según se van sacando de la sartén, se van colocando sobre los panes fritos. Así se hace hasta completar los 6.

Se vierte la salsa muy caliente en la fuente y se colocan los huevos encima.

Huevos fríos a la Victoria

7 huevos pequeños frescos, 6 langostinos, 100 gramos de merluza, 100 gramos de rape, una trufa, un cuarto litro de aceite, 20 gramos de cola de pescado, 2 kilos de hielo, una zanahoria, 2 cucharadas de vinagre, mostaza, una cebolla, una copita de Jerez Tío Pepe y perejil. Los huevos escalfados como para huevos pochés. Limpio el pescado y los langostinos, se ponen, en una cacerola, al fuego con medio litro de agua, sal y la cebolla; se deja cocer por espacio de quince minutos y, a continuación, se deja en un plato a enfriar.

Gelatina

Mondad la zanahoria; se corta a trocitos, se echa en una cacerola: con un cuarto de litro de caldo—de haber cocido el pescado—el Jerez, una clara de huevo y un poco de perejil picado; se mezcla todo, se arrima al fuego removiéndolo con un batidor y, una vez que esté bien caliente, se le incorporan 15 gramos de cola de pescado, previamente bien remojada en agua fría; se sigue removiéndolo y, cuando comience la ebullición, se aparta del fuego y se cuece lentamente unos diez minutos obteniendo una gelatina clara; se mejora su sabor con unas gotas de jugo de Maggi y luego se pasa por un paño que se tendrá mojado en agua fría. Se hace mayonesa espesa y, por último, se le adiciona el restante de la cola de pescado diluida en una cucharada de agua caliente y el pescado desprovisto de piel y espina y hecho trocitos. Rodéase con hielo picado un molde flanero o de otra clase, en el interior se echan 5 cucharadas de gelatina líquida y, cuando esté cuajada, se adorna la superficie con la trufa y langostinos desprovistos de la cáscara; luego se fija todo con 4 cucharadas de gelatina líquida, encima se colocan los huevos, previamente limpios de los trocitos de claras que no estén bien sujetos; se cubren con la mayonesa, se dejan durante una hora, se pasan por agua tibia y se vierten en una fuente, y se sirven.

Huevos escalfados a la bressana

10 huevos frescos, 600 gramos de guisantes, una trufa, 125 gramos de mantequilla, 2 cucharaditas de vinagre, 3 tomates gordos y redondos; 150 gramos de merluza, una cucharada de leche, 6 langostinos, 25 gramos de harina, una cebolla y media hoja de papel de barba. Escálfense los huevos como para huevos pochés. Flan de guisantes: se cuecen los guisantes con agua y sal; una vez refrescados y escurridos se pasan por un tamiz, se le agrega la leche, 8 huevos y 25 gramos de mantequilla, se sazona con sal y pimienta, colocando en el fondo un disco de papel de barba y se cuece al baño de maría en el horno durante 30 minutos. La mer-

luza y los langostinos, después de limpios, se ponen en una cacerola con medio litro de agua, cebolla, sal y se cuecen 15 minutos.

Salsa veloute: derritase 50 gramos de mantequilla; se le agrega la harina y un cuarto de caldo (de haber cocido el pescado), pasándolo por un colador, se remueve con un batidor y se cuece a fuego lento veinte minutos; pasado este tiempo se le adicionan, fuera del fuego, 25 gramos de mantequilla y una yema de huevo. Los tomates se parten horizontalmente por la mitad, se les saca la semilla, se rocían con el sobrante de la mantequilla, se sazonan con sal y se meten al horno unos cinco minutos sin que pierdan su forma.

Presentación: En el centro de una fuente redonda, se vierte el flan de guisantes, alrededor se colocan los tomates, se llenan con merluza desprovista de piel y espinas, encima se colocan los huevos, se cubren con la salsa y en la superficie de cada huevo se coloca un langostino desprovisto de la cáscara, partido horizontalmente por la mitad y formando un anillo, y en el centro de éste se pone un picadillo de trufa.

Huevos pochés a la Villard

6 huevos, 6 langostinos pequeños, 6 alcachofas gordas, 75 gramos de mantequilla, trufas, un poco de aceite y una cebolla; póngase una sartén con agua; cuando hierva, se cascan los huevos; se aparta la sartén del fuego para que se haga lentamente; cuando estén cuajados, se sacan, con una espumadera, a una cazuela de agua fría.

Fondos de alcachofas: Desprovistas las alcachofas de las hojas más duras, se tornean sus fondos, se cortan dos centímetros de altos, se vacían con la punta de un cuchillo dándolas la forma de una cazuelita y, a medida que se preparan, se frotan con un limón; se ponen en una cacerola donde se tendrá un cuarto litro de agua y el zumo de medio limón, se sazona con sal, se le añade el aceite y se cuece lentamente y tapadas durante veinte a veinticinco minutos; a continuación se escurren y se colocan en una tartera, se rocían con un poco de mantequilla derretida y se meten unos minutos al horno. Limpios el pescado y los langostinos, se pone en una cazuela al fuego, medio litro de agua, sal y una cebolla y se cuece veinte minutos.

Salsa a la holandesa: Derrítanse 50 gramos de mantequilla; se le mezcla la harina y un cuarto de litro de caldo, de haber cocido el pescado; se remueve con un batidor, se sazona con pimienta, se cuece lentamente unos veinte minutos y se añade, fuera del fuego, el restante de la mantequilla y una yema de huevo.

Colócanse las alcachofas en una fuente, se llenan con el rape cortado a trocitos, encima se pone un huevo, se meten unos segundos al horno, se cubren con la salsa, se espolvorea con trufa

trinchada muy fina. Los langostinos, después de pelados, se parten horizontalmente por la mitad; se colocan dos, o sea medio en cada una entre éste y la alcachofa formando unas asas. Sirvese bien caliente

Huevos a la maltesa

8 huevos, 75 gramos de manteca de vaca, 100 de guisantes, 75 de jamón, 100 de cebollas, 15 de harina, 15 de queso rallado de Gruyere y un cuarto litro de leche. Rehóguese con 50 gramos de manteca, la cebolla picada menuda y el jamón cortado a cuadritos y, cuando empiece a tomar color, se agrega: la harina, la leche y los guisantes previamente hervidos con agua y se sazona con sal; pimienta y nuez moscada y se deja cocer veinte minutos a fuego lento. Los huevos se cuecen por espacio de diez minutos con agua, se sumergen con agua fría, se pelan y se cortan en forma de discos de un centímetro de grueso, se ponen en una fuente que resista el fuego, se cubren con la salsa, se espolvorea el queso, se rocía con la manteca derretida restante y se mete al horno hasta que adquiera un color dorado.

Huevos al plato «a la paysanne»

2 huevos, una patata pequeña, 15 gramos de jamón natural, una cucharada de guisantes desgranados, hervidos con agua y sal; 15 gramos de mantequilla, 50 de tomates y una cebolla. Mondada la patata, se corta a trocitos, se cuece con agua y sal y se escurre. Póngase la mantequilla en una sartén y rehóguese la cebollita cortada a trocitos y el jamón partido igualmente; luego se le añade la patata y los guisantes, se sigue rehogando y, cuando tenga un color ligeramente dorado, se le adicionan dos cucharadas de puré de tomate, se sazona con sal, se cuece cinco minutos, a continuación se echa el preparado en un plato para huevos, se aplana con una cuchara haciendo una pequeña concavidad en el centro donde se cascarán los dos huevos, se sazona ligeramente con sal y se meten unos minutos al horno para que la clara resulte ligeramente cocida y la yema cruda. Se sirve inmediatamente.

Huevos al plato con lechuga

6 huevos, 3 lechugas, 35 gramos de mantequilla, 30 de queso rallado, 25 de harina y una cucharada de aceite limpia; la lechuga se cuece con agua y sal media hora. se escurre y se exprime bien para extraer el agua, se corta muy menuda; se pone en un cazo la mantequilla y la harina; cuando esté derretida, se agrega la lechuga y la leche hirviendo, aproximadamente un vaso, obteniendo una pasta fina que se repartirá en seis platitos de horno donde se cascará un huevo en cada uno de ellos, se sazona con sal, se espolvorean con queso rallado y se meten al horno hasta que quede cuajada la clara.

Huevos al plato con tomate y un picadillo de jamón

En un plato de horno, se pone un trocito de mantequilla y cucharadas de leche, se acerca al fuego a que se derrita, se casca el huevo y se mete al horno hasta que se cuaja la clara, a la hora de servir, se rocía con una cucharada de puré de tomate y unos cuadraditos de jamón.

Huevos a la casera

6 huevos, 300 gramos de guisantes, una cebolla, un decilitro de aceite, 15 gramos de harina, un diente de ajo, perejil, 10 gramos de almendras o avellanas tostadas, laurel y tomillo. En una cazuela de barro se echa el aceite, se rehoga la cebolla trinchada y fina y, cuando empiece a tomar ligeramente color, se le añade un cuarto litro de agua, se sazona con sal y pimienta, se le incorpora los guisantes previamente hervidos, luego se le añade los huevos hechos duros, mondados y cortados en cuatro trozos; a continuación se le adicionan las almendras o avellanas y el ajo (todo mondado y machacado al mortero), se le echa un ramito atado compuesto de laurel, tomillo y perejil y se cuece lentamente durante media hora adicionándole a media coción un poco de perejil picado. Se sirve en la misma cazuela sacando el ramito de hierbas.

Huevos rellenos de jamón

Se cuecen unos huevos duros, se pelan, se abren por la mitad, se les sacan las yemas, se pasan por el chino, se hace una besamel espesa con un picadillo de jamón, se rellenan los huevos con bastante besamel y se espera a que se enfrien; se batan dos huevos y se envuelven los duros y cocidos en huevo y pan rallado, se fríen, se hace una besamel clarita, se echa en la fuente, se espolvorea con las yemas pasadas por el chino, se colocan los huevos y se sirven.

Huevos fritos con puntas de espárragos

Se cuecen unas patatas enteras, sin pelar; después de cocidas, se cortan en rajitas muy delgadas, no importando que al cortar se desmoronen; se corta con tijera una lechuga, se une a las patatas, sal y pimienta, se mezcla bien y se pone en un molde en forma de rosca; el molde, sin untar, según se va llenando con un tenedor, se va apretando y se le da la vuelta en fuente redonda. En el centro de la rosca, se llena con mayonesa y un picadillo de pepinillos. Se cuecen los huevos duros, se pelan, se cuecen unas puntas de espárragos con agua y sal; las puntas de espárragos y huevos se colocan alrededor de la fuente.

Huevos empanados a la Villeroi

Se cuecen unos huevos duros, se cortan en rodajas, se hace salsa Villeroi (véase «Salsa Villeroi», página 14), se le adiciona un picadillo de champiñones, se envuelven las rajadas de huevo, se dejan que enfrien; una vez frías se envuelven en huevo y pan rallado y se frien.

Huevos rellenos con bonito en escabeche

Se cuecen los huevos y se pelan, se hace mayonesa, se pica el escabeche, se le agregan unas cucharadas de mayonesa; con esta pasta se rellenan los huevos, con la mayonesa se rocía la fuente, se espolvorea con las yemas pasadas por el chino, se colocan los huevos encima, se adornan la fuente y los huevos con unas tiritas de pimientos.

Huevos a la Luisette

8 huevos, un $\frac{1}{4}$ litro de leche, 100 gramos de mantequilla, 50 de jamón en dulce, una trufa, 400 gramos de patatas, 25 de harina, 2 hígados de pollo, una cucharada de puré de tomate y una copita de Jerez. Pónganse a cocer 6 huevos (véase «Huevos al cristal», página 35). Se mondan las patatas, se cortan a trozos, se cuecen con agua y sal, seguidamente se escurren, se pasan por un tamiz, se vuelven a la cacerola, se mezclan una yema de huevo y 15 gramos de mantequilla, se sazona con pimienta y nuez moscada, obteniendo, de este modo, un puré fino y espeso que se introducirá en una manga con boquilla rizada y, encima de una fuente que resista el fuego, se forman seis montoncitos dándoles la forma de unas barquitas y se meten al horno para que tome un color dorado.

Salsa crema: se derriten 50 gramos de mantequilla, se le mezcla la harina y la leche previamente hervida, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada y removiéndolo de vez en cuando con un batidor. Se cuece a fuego lento durante veinte minutos y, al terminar la cocción, se agregan una yema de huevo y 15 gramos de mantequilla; con el restante de la mantequilla, se rehogan los hígados y el jamón (todo cortado a trocitos), luego se le agrega el Jerez y el tomate, se sazona con sal y se cuecen unos cinco minutos; obteniendo un picadillo en cada barquita, se echa una cucharada de picadillo, encima se coloca un huevo, se meten unos segundos al horno y se cubren con la salsa crema. La trufa se trincha muy fina y se esparce encima de los huevos.

Huevos al plato «a la condesa»

Escálfense los huevos en sus platitos con dos cucharadas de leche y un trocito de mantequilla; métase en el horno, a cuajar, la clara; se sacan y se adicionan dos cucharaditas de jugo de carne (véase «Jugos de carne», página 21). Se hacen unas croquetas muy pequeñas, se frien y se colocan alrededor del plato.

Huevos mollets a la Aurorina

Una becada o una perdiz pequeña, una lata de champiñones, 150 gramos de harina, 75 de mantequilla, 9 huevos, una cebolla, una zanahoria, una copita de Jerez Tío Pepe, laurel, tomillo, perejil, un hígado de gallina, una trufa y 75 gramos de manteca de cerdo. Póngase al fuego una sartén con agua, y, cuando hierva, cásquense los huevos; la sartén se retira un poco del fuego para que se hagan a fuego lento; cuando ya estén bien cuajados, se sacan con cuidado de no romperlos, se colocan en una cazuela de agua fría y se reservan. En una cacerola se pone la perdiz después de limpia, se agrega la manteca de cerdo, la cebolla y la zanahoria cortada a trocitos, se rehoga hasta que tenga un color dorado y se le añaden 15 gramos de harina. El Jerez, el hígado de gallina, el laurel, el tomillo, el perejil, los tomates y un $\frac{1}{4}$ kilo de agua, se sazona con sal, pimientos y nuez moscada y se cuece a fuego lento por espacio de dos horas; a continuación se saca la perdiz y se deshuesa cortando la carne a trocitos, machacando los huesos y el hígado al mortero. Se junta todo con el contenido de la cacerola, se hierve hasta que resulte una salsa espesa, se pasa por un colador, se agregan los champiñones y la trufa (todo cortado a lonjas delgadas), se hierve unos cinco minutos y se le adiciona, fuera del fuego, 35 gramos de mantequilla. Se hace hojaldre (véase pasta Hojaldre, página 171), se cortan, con un vaso, unos redondeles de medio centímetro de grueso, con la perdiz se hace un picadillo que se coloca en el centro del redondel cubriéndolo con el otro redondel de forma que quede un emparedado; se hacen tantos emparedados como huevos, se untan con huevo y se meten al horno a cocer hasta que estén bien dorados. En la fuente se echa la salsa bien caliente, se colocan los emparedados y, sobre éstos, los huevos.

Huevos a la Sagán

6 huevos, medio seso de ternera, 80 gramos de queso Gruyere rallado, 50 de mantequilla; se cuece el seso de ternera, se corta en rajas la mantequilla y se echa una cucharada de harina, se hace una besamel espesa se le adiciona el queso, sal, pimienta y nuez moscada; se echa en una tartera resistente al fuego —antes se colocan las rajas de seso en el fondo de la fuente—, encima de la besamel se escalfan los huevos, se espolvorean con un poco de pan rallado y queso, y se meten al horno hasta que cuaje la clara.

Huevos a la Claudina

5 huevos, 5 anchoas, una cucharada de puré de tomate, 3 cucharadas de mayonesa, un picadillo de legumbres (guisantes, alcachofas, espárragos, etc.) Prepárense 5 huevos duros, quíteseles la cáscara, pártanse horizontalmente por la mitad y vaciense. Re-

llénense con picadillo de legumbres y colóquese en una fuente. Confecciónese una mayonesa, con ésta se cubren los huevos, en cada uno colóquese una anchoa, adórnese por todo alrededor, con la yema dura pasada por el chino, espolvoréese con perejil picado.

Huevos a la americana

Procédase como para los anteriores, rellenándolos con un puré de atún y adornándolos con tiras de pimientos morrones.

Huevos a la americana. — 2.^a fórmula

Cójase un trozo de rape y póngase en una cazuela, añádanse todos los ingredientes de «Salsa a la americana» (véase «Rape a la americana», página 48); se pone el rape al fuego, cuando está cocido se saca y, la salsa que siga hirviendo hasta que esté en su punto, que se conoce cuando ha mermado y el aceite sube encima; se pasa, por el chino, bien y se reserva. Se untan unos moldes con mantequilla, se cascan los huevos; se ponen, en una tartera de agua hirviendo al horno, a cocer al baño de maría y, cuando están cuajados, se sacan y se les da la vuelta; han de quedar blandos. Se coloca la salsa en la fuente, se reserva una poca, se colocan los huevos, encima de cada huevo se coloca una raja de rape y se rocían con el restante de la salsa. Alrededor de la fuente, se colocan unos triángulos de pan fritos.

Huevos con berenjenas

Córtese una berenjena en dos trozos. No han de ser muy alargadas; retírense las simientes; se ponen a cocer con agua y sal hasta que estén tiernas, póngase 2 cucharadas de tomate por cada media berenjena, o sea 4 cucharadas de tomate, 4 de pan rallado, 50 gramos de mantequilla, 50 de jamón picado, un poco de sal y pimienta, llénese con las berenjenas, espolvoréanse con perejil y pan rallado, métense al horno a que se doren, escálfense los huevos y colóquense uno en cada media berenjena. Se sirven con puré de tomate en la fuente

Huevos fritos con arroz blanco

Se confecciona arroz blanco (véase «Arroz blanco», pág. 163). Se llena un molde flanero, se le da la vuelta, alrededor se colocan los huevos fritos, se hace una besamel en tomatada y se sirve en salsa.

Huevos en primavera

Se prepara un conjunto de verduras, unas puntas de espárragos, un puñadito de guisantes, otro de judías verdes, unas bolitas de zanahorias, unas patativas nuevas, del tamaño de una avellana,

y unas alcachofas pequeñas. Se cuecen las verduras con agua y sal por separado, las judías verdes se abren por la mitad, se parten por medio, se hacen unos manojitos y se atan. Se recortan las puntas que queden todas bien iguales y se cuecen. Después de cocidas todas las verduras se escurren separadas y se van salteando y colocando en la fuente redonda en montoncitos individuales. Los huevos se cuecen diez minutos y se pelan, se les quita un poco en la parte de abajo y se colocan en la fuente intercalando con las verduras, en la puntita del huevo se coloca un disco redondo y muy pequeño de pimiento morrón. Se sirven muy calientes con jugo de carne en salsera. Estos huevos pueden servirse también fríos cambiando el jugo de carne por una salsa mayonesa.

Huevos a caballo

Se escalfan en una sartén con agua 6 huevos como lo hemos explicado en los huevos pochés. Hágase una salsa española. Córtese 12 rebanadas de pan en redondo, entre pan y pan póngase un picadillo de chorizo, remójese en leche, envuélvase en harina y huevo y fríase. Se echa la sal bien caliente en la fuente, encima se colocan los emparedados y sobre éstos los huevos y se sirven.

Huevos fritos a la romana

6 huevos, 800 gramos de espinacas, un cuarto litro de aceite, 25 gramos de harina, 10 de queso de Parma rallado, un cuarto litro de leche y 50 gramos de mantequilla. Se limpian las espinacas, se cuecen con agua y sal, se escurren bien y se pican.

Salsa besamel: en una cacerola se pone la mantequilla, la harina y la leche, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada, se deja cocer a fuego lento durante veinte minutos y se añade el queso. Fríanse los huevos de uno a uno con el aceite. Las espinacas se mezclan con la salsa besamel, se ponen en una fuente, alrededor se colocan los huevos y se sirven.

Huevos a la parisién

Se preparan 6 huevos pochés, se reservan en agua fría, se confecciona una salsa de jugo de carne (véase «Jugos de carne», página 21), se hace un poco de puré de patata con un trocito de mantequilla y leche espesito, se reparte en tres cacitos y en tres colores, verde, rosa y amarillo. El rosa se colorea con dos cucharadas de puré de tomate, el verde con dos cucharadas de puré de espinacas y al amarillo se le adicionan dos yemas. Se hacen unos volovanes de hojaldre, se colocan los huevos encima, el puré se coloca en tres mangas con boquilla rizada y se adorna alrededor del huevo alternando los colores. Se sirven muy calientes.

Huevos al nido *dia 12*

Se cuecen patatas, en pedazos, con sal y agua; después de cocidas, se les quita el agua y se deshacen con un tenedor bien trituradas; se añade leche y harina hasta confeccionar un puré ligoso, se espolvorean las manos con harina y se hacen unas bolitas con un poco de hueco en el centro para dar forma del nido, y se frien. Se sacan y se pone una yema en cada nido. Se sirven con puré de tomate y rajas de chorizo alrededor de la fuente. Los huevos se colocan encima.

Huevos divorciados

Se confeccionan cuatro tazas de arroz blanco (véase «Arroz blanco», página 163). Se unta con mantequilla un molde en forma de rosca y se llena de arroz blanco. Se ponen calamares en su tinta (véase «Calamares en su tinta», página 159), con la diferencia que para este plato se pican los calamares. Se preparan unos huevos escalfados (poches). Se confecciona un poco de salsa de besamel y se divide en seis colores: verde, con una cucharada de puré de espinaca; rosa, con una cucharada de puré de tomate encarnado y con dos pimientos morrones muy picaditos; amarillo, con dos yemas de huevo; blanco, la bechamel sin mezclar, y negro, la tinta de los calamares. Una vez todo preparado, se da la vuelta a la rosca de arroz en fuente redonda. Se colocan los huevos alrededor, se van cubriendo con las salsas, alternando cada uno de un color. En el centro de la rosca se echa el picadillo de los calamares en su tinta y se sirve muy caliente.

Huevos escalfados a la bilbaína

Se pone una cazuela de barro al fuego con aceite, cebolla picada y dos ajos; cuando se ha frito, se sacan los ajos; a la cebolla se le agrega media cucharadita de harina. Se cuecen unos guisantes y unas puntas de espárragos, cuando están cocidos se agregan a la cazuela con la cebolla frita, se pela una patata en rodajitas muy finas y se le agregan a la cazuela a que hierva unos minutos, se escalfan los huevos y se meten al horno para que cuajen. Se sirven en la misma cazuela y se espolvorea todo con perejil.

Huevos escalfados a la cardenal

Prepárense unas tartaletas de hojaldre. Se hace una salsa de besamel, con unos pedacitos de langosta; rellénense las tartaletas, escálfense los huevos, colóquense en las tartaletas, sírvanse con una salsa de jugo de carne y con una copita de Jerez.

Huevos Victoria

Bátanse 4 huevos y 2 yemas, muy batido; agréguese un vaso de leche caliente y sal, se untan unos moldecitos con mantequilla, se llenan y se ponen a cocer al baño de maría hasta que cuajen como un flan, se sacan y se dejan enfriar, se les da la vuelta encubriéndolos con una besamel aderezada con dos cucharadas de tomate, se adornan con unas rajitas de chorizo colocadas encima de los huevos.

Huevos al cristal

Se prepara una cacerola con agua abundante y un puñado de sal; cuando está hirviendo, se echan 6 huevos, con cuidado de que no se abra la cáscara (se echan con una cuchara). Que hiervan cuatro minutos sin parar y, seguidamente, se sacan y se ponen en un barreño de agua fría. Que se enfrien bien.

Se confecciona un poco de hojaldre, se hacen unas rosquitas; con el vaso se hace el redondel y con otro vaso más pequeño se hace otro redondel en el centro y queda formada la rosquita, se hacen tantas roscas como huevos, se untan con huevo batido y se cuecen al horno. Se pelan los huevos con mucho cuidado de no romperlos, pues han de estar muy blandos; según se van pelando se van dejando en agua templada con un poco de sal.

Se hace una salsa de riñones (véase «Salsa de riñones», página 17), se coloca la salsa en la fuente, encima de la salsa de rosquitas; sobre las rosquitas, los huevos con la punta hacia arriba; en la puntita se coloca un disco de trufa redondito y muy pequeño. Los redondeles del interior de las rosquitas se colocan alrededor de la fuente. Todo muy caliente se sirve.

Huevos moldeados a la Aranjuez

10 huevos, 2 manojos de espárragos, 100 gramos de mantequilla, una trufa, 2 cucharadas de nata cruda y 15 gramos de queso de Parma rallado. En una cacerola se echan 5 huevos y se baten bien, se les mezcla la nata, se sazonan con sal, se pone al baño de maría al fuego, removiéndolo con un batidor hasta obtener unos huevos revueltos; ya en este punto, se apartan del fuego, se le agrega el restante de los huevos previamente batidos, como si fuera para una tortilla; se adicionan 65 gramos de mantequilla derretida, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada; luego se pone en un molde que se tendrá bien untado con mantequilla y se cuece, al baño de maría, al horno hasta que quede cuajado como un flan blando. Se cortan las puntas de espárrago cinco centímetros de largas, se cuecen con agua y sal, se escurren, se forman en hilera, se rocían con mantequilla y queso rallado y se mete, todo ello, unos minutos, al horno a que se doren un poco. Se le da la vuelta al molde en una fuente y se adorna con las puntas de espárragos.

Huevos Zaleshy

4 huevos y 4 tomates algo más gruesos, del tamaño de un huevo; 50 gramos de atún en conserva, 50 de mantequilla, un pimiento encarnado, mostaza, perejil y lechuga.

Pártense los tomates por la mitad, se vacían dándole la forma de una cazuelita y se sazonan con sal; prepárense los huevos duros y, una vez fríos y desprovistos de la cáscara, se cortan las puntas y se parten por la mitad, extrayendo las yemas y haciéndolo con precaución para no romper las claras.

Pónganse en un mortero las yemas de los huevos, el atún, la mostaza, el pimentón y el perejil; se machaca hasta que resulte una pasta fina, se agrega la mantequilla, se sazona con sal y pimienta y se mezcla bien.

Colóquense los tomates en una fuente; dentro de cada uno de éstos se pone una cazuelita de clara de huevo; se rellenan las claras con la pasta preparada previamente, sirviéndose para este fin de una manga con la boquilla rizada, y se adorna la fuente con hojas de ensalada, sirviéndose con mayonesa en la salsera.

Huevos «abollets» a la perigardina

7 huevos, 150 gramos de harina, 100 de morcillo de buey, una zanahoria, una cebolla, una copita de Jerez Tío Pepe, 2 trufas, 200 gramos de tomate, 50 de mantequilla y 35 de manteca de cerdo.

Huevos «abollet»: póngase al fuego una cacerola con dos litros de agua y, cuando hierva a borbotones, se sumergen en ella 6 huevos que no estén cascados; se cuecen durante cinco minutos y seguidamente se les quita el agua caliente y se le adiciona agua fría.

Tartaletas de pasta quebrada: encima de un mármol o una mesa, se ponen 100 gramos de harina formando un círculo en el centro, se pone una yema de huevo, la manteca de cerdo, una cucharada de agua y sal, se amasa con una cuchara y luego con las manos hasta obtener una pasta fina y compacta; ya en este punto, se espolvorea el mármol con harina, y con un rodillo se estira la pasta, dándole el grueso de medio centímetro escaso; esta pasta se corta a discos, se forman seis moldes de tartaletas que se tendrán ligeramente untados con manteca, se pinchan con un tenedor y se llenan con garbanzos o judías secas y a continuación se meten al horno y se cuece hasta que tenga un color dorado. Entonces, se les quitan los garbanzos.

Salsa perigardina: con 35 gramos de mantequilla, se rehoga la cebolla, la carne de buey y la zanahoria (todo cortado a trocitos) y, cuando haya tomado un color bien dorado, se le adicionan 25 gramos de harina; se mezcla bien, se mojan con el Jerez, un cuarto litro de agua y los tomates partidos por la mitad, se sazona con sal y pimienta, se cuece lentamente durante media hora; seguida-

mente, pasa por un colador fino; se le mezclan las trufas trinchadas, muy finas; se sigue la cocción, obteniendo una salsa muy espesa, a la que se añadirá el restante de la mantequilla y el cubito de caldo. Para servirlo, se colocan las tartaletas en una fuente, en cada una de las cuales se pone un huevo limpio de la cáscara y se sirve con la salsa perigardina.

Huevos empanados

Se escalfan los huevos. Se recortan, que queden todos iguales; se envuelven en pan rallado, huevo y pan otra vez (éste ha de ser muy fino). Se frien, se sirven con salsa en la salsera, sea tomate, y se le agrega un picadillo de jamón. Lo mismo puede ser una «Salsa a la española» o «Jugos de carne».

Huevos a la Orsay

Se preparan seis tomates gordos y redondos. Una latita de champiñones; se pican con unos cuadritos de jamón y un poco de ternera, se saltean con un poco de aceite, se quita la pulpa del tomate y se rellenan con el picadillo. se meten al horno y, cuando estén gratinados, se escalfa un huevo en cada uno. se meten unos minutos más para que cuaje el huevo y se sirven con «Jugo de carnes» o «Salsa a la española».

Huevos revueltos con langostinos

10 huevos, 300 gramos de langostinos, 100 de mantequilla, una cucharada de leche, 100 gramos de pan y perejil. Se rompen los huevos en una cacerola, se agrega la leche y 75 gramos de mantequilla; se sazona con sal, pimienta y nuez moscada; se bate bien, se cuece al baño de maría removiéndolo en un batidor y, cuando esté ligeramente cuajado, se le incorporan los langostinos pelados, cortados a trocitos y rehogados con 25 gramos de mantequilla. Se sirven espolvoreados con perejil picado y se adorna con unos triángulos de pan frito.

Huevos a la gratén

75 gramos de jamón cocido, 75 de mantequilla, 50 de harina, 25 de queso rallado, 8 huevos, medio litro de leche, pimienta y nuez moscada. Se cuecen los huevos con agua durante diez minutos y se pasan por agua fría para dejarlos desprovistos de cáscara. Se cortan en rodajas, se colocan en una tartera en forma de pirámide y encima se pone el jamón cortado a tiras delgadas. Con la leche, la harina, 50 gramos de mantequilla, sal, pimienta y nuez moscada se hace una salsa besamel. Cúbrense los huevos con la salsa besamel, se espolvorea el queso rallado, se rocía con el restante de la mantequilla y se mete al horno hasta que tenga un color dorado.

Huevos revueltos a la «aumade»

200 gramos de riñones de cordero, 100 gramos de manteca de vaca, 100 de pan, 8 huevos, 3 cucharadas de puré de tomate, una copita de Jerez, una cucharadita de leche y pimienta.

Pónganse los huevos en una cacerola con 50 gramos de manteca; el puré de tomate, sal y pimienta se cuecen al baño de maría, envolviéndolo con un batidor; cuando está en su punto, se echa en una fuente; córtense los riñones en rajitas, rehóguese con la manteca; cuando estén dorados, se añade el Jerez y sal. Que cuezan cinco minutos. Se colocan en el centro de los huevos y se adorna la fuente con triángulos de pan frito.

Huevos revueltos a la francesa

Se baten 6 huevos, se agregan 50 gramos de mantequilla a pedacitos. Se pone la sartén al fuego con 50 gramos más de mantequilla; cuando está derretida, se agregan los huevos y sin dejar de darle vueltas hasta que cuaje como una crema, se colocan en la fuente y se sirven con unos panes fritos a tiritas, antes remojados en leche; se introduce en el revuelto.

Huevos revueltos con champiñones

Se escaldan los champiñones a que den un hervor; se saltean con un trocito de mantequilla, se hace besamel, se mezcla con los champiñones, se le agregan los huevos batidos, se pone la sartén al fuego con mantequilla, se le da vuelta hasta que cuaje, se sirven con unos triángulos de pan frito remojados en leche.

Huevos revueltos con jamón

Se confecciona exactamente como el revuelto de champiñones.

Huevos revueltos con guisantes y jamón

Se cuecen los guisantes con sal, se escurren, se cortan cuadraditos de jamón, se saltea con los guisantes, se mezclan los huevos batidos y se pone la sartén al fuego con mantequilla, dándoles vueltas sin parar; han de quedar cremositos; se cortan unos panes a cuadraditos, se frien y se salpican en el revuelto.

Huevos revueltos con riñones

Un riñón de ternera se limpia bien y se pica muy menudo con unos cuadritos de jamón que se saltean con dos cucharadas de tomate y una copita de Jerez, sal y pimienta, se baten los huevos y se ponen a cuajar y, a medio hacer, se agrega el picadillo de riñones y se sirve.

Huevos revueltos a la Aurora

6 riñones de cordero cortados a cuadritos se saltean con mantequilla, se agrega una copita de vino Madera, sal, pimienta y 100 gramos de queso Gruyere, cortado a cuadritos; se batan los huevos y se procede como en las anteriores fórmulas.

Huevos revueltos con puntas de espárragos

Se cortan los espárragos a trocitos, se cuecen con agua y sal, se saltean con mantequilla, se hace un poco de besamel, se une a los espárragos, se batan los huevos y se mezcla con los espárragos que se ponen a cuajar.

TORTILLAS

Tortilla de habas y jamón

Se cuecen las habas con agua y sal, se escurren y se saltean con cuadritos de jamón, se batan los huevos, se mezclan, se pone una sartén al fuego con aceite que se caliente bien. Las tortillas conviene hacerlas un poco arrebatadas al fuego, sin que se quemem, para que tengan bonito color y queden jugosas por dentro.

Tortilla de guisantes con jamón

Se procede exactamente igual que con la de habas.

Tortilla de espinacas

Se cuecen las espinacas en agua y sal, se escurren y se pican, se saltean con mantequilla y unas sultanas o pasas de Málaga, a éstas se les quita las petitas, se batan los huevos, se mezclan y se hace la tortilla que se adorna con unas sultanas.

Tortilla de espárragos trigueros

Se cuecen los espárragos cortados a trocitos, se saltean con mantequilla, se batan los huevos, se echan a la sartén; antes de doblar la tortilla, se colocan en el centro los trocitos de espárrago.

Tortilla de espárragos

Se procede lo mismo que con la de espárragos trigueros.

Tortilla a la española

Tortilla de patata.—Se pelan las patatas, se lavan, se cortan a rodajas muy delgadas, se pone la sartén con abundante aceite, se echan las patatas y se tapan. Háganse muy lentas; de vez en cuando se les da vuelta y se van partiendo con la espumadera, se baten los huevos. Se calculan 4 huevos por 250 gramos de patata, pues ha de quedar jugosita.

Tortilla capuchina *Dia 2º*

Se cuecen unos guisantes en agua y sal, se escurren, se saltean con mantquilla y unos trozos de jamón, se pelan unas patatas, se cortan en cuadritos bien pequeños, se pica cebolla, se fríe con los cuadritos de patata; después de frita se une a los guisantes, en un poco de leche se remojan cuatro cucharadas de pan rallado, se baten los huevos, se agrega el pan remojado y los ingredientes restantes y se hace la tortilla. Se sirve con tomate, en la salsa.

Tortilla crepé

150 gramos de harina, un huevo y una taza de agua; se bate el huevo, se agrega el agua, se bate un poco más, se agregan la harina y sal y se deja reposar por espacio de una hora; se hace una besamel espesa, se le agrega un picadillo de ternera y se deja a enfriar, se pone una sartén pequeña con aceite; cuando está caliente, se retira el aceite y se echa una cucharadita de la crema crepé; que se extienda bien por la sartén; han de quedar muy delgadas; cuando esté doradita, se le da la vuelta a que se dore por el otro lado, y así sucesivamente hasta terminar la pasta; después se rellenan con una cucharada de besamel, se enrollan y se sirven. También pueden servirse gratinadas que resultan muy buenas: se colocan en una fuente de horno, se cubren con una besamel clarita, se espolvorean de queso rallado y se meten al horno a que se doren.

Tortillas crepés de pescado

Se cuecen unos langostinos, se pelan y se cortan en rajitas, se hace una besamel y se mezclan; lo mismo puede hacerse con otro pescado: mero, rodaballo o merluza, pero no se ha de picar, sino a trocitos. Las tortillas crepés se hacen como las anteriores.

PESCADOS Y MARISCOS

Merluza frita

Se coge un trozo del centro, entre abierta y cerrada; se limpia de piel y espinas, se cortan filetes y se echa sal, se envuelven en harina y se aplastan los filetes para que no queden muy gordos; se envuelven en huevo y se fríen; la merluza frita; para que quede jugosa, no consiste en dejar los filetes gordos, sino en el modo de freírlos, para lo cual se pone una sartén con bastante aceite cuando está bien caliente, se echa la merluza, envuelta en huevo, pero no ha de chorrear, sino buenamente untada, pues el huevo sobrante que rebasa la merluza, al freír, se pone feo y desmérece su presentación; cuando esté doradita, se le da la vuelta, pero no con tenedor sino con una espátula. La merluza no se debe pinchar.

Merluza en salsa verde

Se pone al fuego una cazuela de barro resistente al mismo con aceite y dos ajos. La merluza ha de ser cerrada y en rajadas de dos centímetros de gruesas. Se cuecen en agua y sal unos guisantes y puntas de espárragos; cuando los ajos estén fritos, se sacan y se machacan en el mortero, agregando uno crudo. En el aceite se echa media cucharadita de harina a que se fría, se añade el agua de haber cocido: los guisantes y espárragos, media cabeza de merluza, un poco de pimienta; que hierva; se bate bien para que el jugo que suelte la cabeza, se ponga la salsa cremosita, se añaden los ajos machacados y las rajadas de merluza; que hierva despacito; se sigue batiendo quince minutos más para que la merluza se cale bien; no ha de ser muy cocida; ha de quedar bien calada pero durita. A la hora de servir, se colocan encima de la merluza los guisantes y espárragos y se espolvorea con perejil picado. Se sirve en la misma cazuela.

Cola de merluza a la bilbaína

Un kilo de merluza de cola, medio de tomates, 4 puerros y una cebolla, 50 gramos de harina, 50 de mantequilla y 6 cucharadas de aceite fino, dos de vinagre, y sal y pimienta. Se escama la merluza y se cortan las espinas de los costados. En una tartera asadora póngase el aceite con la cebolla y los puerros picaditos; cuando esté frita, se echa la harina, los tomates sin pepitas y el vinagre. Colóquese encima la cola con sal, pimienta y la mitad de la mantequilla; métase a cocer al horno, conociéndose el punto

cuando sale el hueso de la merluza. Se saca la merluza a una fuente; la salsa se deja cocer, pues ha de estar muy cocida y espesita, se pasa por el chino y se cubre la merluza y la mantequilla restante se derrite y se añade por encima de la cola.

Chuletas de merluza a la americana

Cójase un centro de merluza, límpiase de piel y espinas; se corta en trozos configurando que tenga el aspecto de una chuleta. Con un cuchillo se corta en diagonal la punta para formar el mango de la chuleta, después se aplana ligeramente y se colocan en una cazuela con mantequilla, zumo de limón y sal; se mete al horno unos minutos; que no se haga demasiado salsa a la americana (véase «Langosta a la americana», página 72). Se pasa la salsa, se cubre la fuente y las chuletas se colocan encima con unos triángulos de pan frito.

Cola de merluza rellena

Un kilogramo de merluza de la parte de la cola, 200 gramos de lomo, 100 de jamón, 70 de miga de pan, 125 de champiñones y un huevo; se escama la merluza, se le cortan las espinas y se saca el hueso del centro, pero antes se le golpea un poco con el cuchillo para que se desprenda bien; se pica el lomo y el jamón, se refría un poco, se le agrega el champiñón picadito, la miga de pan remojada en leche y el huevo batido, se mezcla todo bien, se rellena el hueco de la merluza y se unta bien con harina para que no salga el relleno. Se coloca en una fuente de horno, debajo se ponen unas hojas de lechuga para que no se agarren, se rocía con un cacillo de aceite, se espolvorea con perejil y pan rallado. se mete al horno y se sirve con Salsa a la española (véase página 15),

Merluza a la provenzal.

Se escoge un trozo de merluza, se quita la piel y las espinas, se hacen rajasy de las rajasy se cortan unos taruguitos del tamaño de una nuez pequeña; se ponen en una fuente de horno, se rocía con sal y mantequilla y se mete unos minutos al horno. Se pelan unas patatas, se parten en pedazos del tamaño poco más o menos de la merluza, se cuecen con agua y sal, sin tapar, para que no se deshagan; se hace una besamel, se le agregan unas cucharadas de tomate se mezclan con la merluza y las patatas, se pone en una tartera de horno que sea un poco honda y se mete al horno a que se dore bien.

Merluza al abanico *giron 50*

2 kilogramos de merluza, 50 gramos de mantequilla, 100 de queso rallado, 2 yemas, una lechuga, un limón y un poco de aceite. La merluza ha de ser de la cola y de las más gordas, para dar

bien la forma del abanico. Se escama y se cortan las espinas de los costados, se abre por un costado de alto en bajo, se le saca la espina del centro, con la hoja del cuchillo se arregla la merluza si se ha estropeado al quitar la espina, se sazona con sal y limón, se pone una tartera de horno redonda, se cubre con unas hojas de lechuga, encima se coloca la cola de merluza, se frie el aceite con un ajo, se deja enfriar con las yemas, se extiende bien por la merluza, se espolvorea con el queso y la mantequilla a trocitos, se mete al horno fuerte; ha de quedar doradita pero muy jugosa; necesitará de horno de quince a veinte minutos y se sirve en fuente redonda, que se adorna con unas rajadas de limón y unas ramitas de perejil. El jugo de la tartera se añade a la hora de servir.

Merluza a la Valentina

Un kilogramo de merluza en rajadas, 8 escaloñas, 12 alcachofas, 100 gramos de mantequilla, 20 de harina, 125 de champiñones, 2 docenas de mejillones, un cacillo de aceite y un vasito de vino blanco.

Se pican las escaloñas, se ponen con el aceite en una cazuela, se colocan las rajadas de merluza, se rocían con limón, vino blanco y sal; se tapan y se cuecen a fuego muy lento y se cuecen los mejillones. Con el caldo y la harina se hace la salsa y 50 gramos de mantequilla; cuando esté hecha se le agregan dos yemas fuera del fuego, se cuece el champiñón cortado, se saltea con mantequilla, se cuecen las alcachofas, se les quitan las hojas de fuera y se dejan dos o tres centímetros de altas; después de cocidas se rellenan con los mejillones picados envueltas en unas cucharadas de salsa, se colocan las rajadas de merluza en la fuente (antes se pone la salsa); por encima de la merluza se coloca el champiñón y las alcachofas alrededor de la fuente, y se sirve muy caliente.

Merluza a la Margarita

500 gramos de merluza, 500 de patatas, 200 de guisantes, 4 huevos, 6 tomates, 2 zanahorias, pepinillos y pimienta morrón. Se cuecen: la merluza, los guisantes, y las zanahorias en rodajas; se escurren, se dejan enfriar, se cortan las patatas a cuadritos, se cuecen con agua y sal, se limpian los tomates, se les quita bien las pepitas, se espolvorean de sal y pimienta, se rellenan con los guisantes, se cuecen 2 huevos duros, se cortan en rajadas, se hace mayonesa, se sonrosea con una cucharada de tomate, se colocan las patatas en el centro de la fuente, se cubre con mayonesa, encima se coloca la merluza, se le cubre también con mayonesa y se adorna la fuente con los tomates rellenos, las rodajas de huevo duro, pepinillo, zanahorias y pimientos.

Merluza a la Margarita; confección más rápida

Se cuece la merluza de la parte del centro, que es la mejor; se pelan unas patatas, se cortan a cuadritos, se cuecen, se colocan en la fuente, encima la merluza se cubre bien con mayonesa, ésta sin colorear; se deshuesan unas aceitunas, se cortan y se colocan adornando encima de la mayonesa.

Cola de merluza a la parrilla

Un kilogramo de cola de merluza. Se pone la parrilla al fuego con un papel, se untan bien de aceite y, cuando esté bien caliente, se coloca la merluza para que se vaya asando; a los diez minutos se le da la vuelta; hágase por el otro lado otros diez minutos más; si la chapa tiene calor consistente, en media hora estará asada; el éxito de esta merluza consiste en el punto que ha de estar muy jugosa; después de asada, se coloca en la fuente; se abre, se le quitan las espinas y el hueso del centro, se pone aceite en una sartén con 4 ajos cortados por la mitad a que se frían sin quemarse; se tiene un pimiento choricero de remojo, se pica con la tijera muy menudo, se añade a la sartén cuando los ajos estén fritos, se vierte sobre la merluza y se sirve bien caliente.

Cola de merluza «a la Montagne»

Un kilogramo de cola de merluza, 6 langostinos, 3 huevos, una zanahoria, cebolla, una copita de coñac, 100 gramos de mantequilla, 40 de pan rallado muy fino y un limón. Limpia la merluza, se parte por la mitad horizontalmente, quitándole la espina de la parte más gruesa; se quita un poco de merluza, 160 gramos en total; se pica, se añaden 3 huevos y el pan rallado antes remojado en leche, se mezcla con sal, pimienta y nuez moscada; se coloca en la mitad de la cola, colocando la otra mitad encima, dándole su forma primitiva; se coloca en una tartera de horno, se rocía con aceite y zumo de limón y se mete al horno a que se haga. Se pica la cebolla, la zanahoria se pone a cocer con los langostinos, el coñac y mantequilla unos treinta minutos, se sacan los langostinos, se les quita la cáscara, se pasa la salsa bien apretado; que pase todo; se machacan las cabezas de los langostinos y se pasan por el chino; cuando la merluza está hecha, se pone en la fuente que se cubre con la salsa; se adorna con los langostinos partidos por la mitad, o sea de 6 langostinos hacer 12 medios, y se sirve.

Pudíng de merluza a la Aurora

500 gramos de merluza, 500 de rape, 4 huevos, 200 gramos de guisantes, 12 mejillones y 50 gramos de mantequilla. Se limpia el pescado de piel y espinas, se pica bien con una máquina, se añe-

den los huevos, y la mantequilla derretida se pone, en un molde untado, a cocer al baño de maría. Se cuecen los mejillones y los guisantes con agua y sal y se saltean; cuando el pudín esté hecho, se le da la vuelta, y se cubre con un puré de tomate (véase «Puré de tomate»), se abren los mejillones y las cáscaras vacías se rellenan de guisantes; se rodea la fuente con los mejillones alternando una cáscara con su carne, o sea su mejillón, y la otra de guisantes, y se sirve.

Merluza al Jerez

6 rajas de merluza, un vaso de Jerez, 100 gramos de mantequilla, 3 cucharadas de pan rallado, 125 gramos de champiñones y perejil. Se corta el champiñón en rodajitas que se ponen a cocer diez minutos con agua y sal. En una tartera de horno, se echa: el Jerez, 50 gramos de mantequilla y 4 cucharadas de caldo de haber cocido champiñón; con la mantequilla restante, se saltea el champiñón y las rodajas de merluza se colocan en la fuente de horno con sal por encima; se esparce el champiñón y se espolvorea con el pan rallado y perejil; que hierva y, cuando esté hirviendo, se mete al horno diez minutos para que se termine de hacer.

Filetes de merluza con jugo de carne

500 gramos de merluza, 2 huevos, 50 gramos de mantequilla y pan rallado; la merluza ha de ser de centro; se quita la piel y espinas, se parte en filetes a lo largo y se envuelven en harina, huevo y pan rallado y se frien. Se prepara como un vaso de jugo de carne (véase «Jugos de carne», página 21), se ponen los 50 gramos de mantequilla en la sartén a que se fría hasta que empiece a resquearse y se agregan el jugo de carne, el zumo de medio limón y perejil muy picado para que hierva cinco minutos. Se sirve la merluza bien caliente y el jugo en la salsaera.

Merluza al Gratén

Se escoge un centro de merluza, se espolvorea con sal y aceite y se mete a asar al horno. Cuando esté asada, que se conoce cuando asoma el hueso, se saca, se le quita la piel y espinas y se coloca en una fuente de horno desmenuzándola un poco, se hace una besamel con unos cuadritos de jamón, se echa por encima de la merluza, se espolvorea con queso y se mete al horno a que se dore.

Rizos de merluza con mayonesa

Un kilo de merluza, 3 huevos, un limón y pan rallado. Se coge un trozo de merluza que sea de centro, se le quita la piel y espinas y se parte en tiritas a lo largo, se sazonan con sal y limón, se envuelven en harina y huevo y, después, pan rallado y se frien. Se

hace una mayonesa, se divide en 3 colores: rosa, verde y amarillo; el rosa se colorea con una cucharada de tomate y el verde con una cucharada de puré de espinacas. La merluza se coloca en 3 montones, 2 rizos horizontales y 2 verticales; 12 rizos en cada montón; si sobran rizos, se aumentan otros 3 montones más, alternando los colores. La mayonesa se echa con una cuchara sobre los rizos de merluza quedando los colores individuales. La merluza se ha de freír. En el momento de servir se echará mayonesa sobre la merluza muy caliente.

Buñuelos de merluza

200 gramos de merluza, 200 de harina, 200 de patatas; se cuece la merluza con agua, sal, legumbres frescas y unos granitos de pimienta; cuando esté cocida, se limpia la piel y espinas; se desmenuza, se cuecen las patatas, se pelan y se hacen pedazos; se echan en agua hirviendo y sal a que cueza unos quince minutos, se les quita el agua y se deshacen con un tenedor para que queden bien deshechas, se añade una tacita de leche hirviendo y 2 ó 3 cucharadas de harina, se une bien, se echa la merluza, se mezcla; que no se desmigüe mucho la merluza que se tiene que cortar a trocitos. Con el resto de harina y 20 gramos de levadura se hace pasta Orly (véase «Pasta Orly», pág. 173), se envuelve una cucharada de merluza en la pasta Orly; se echan en aceite muy caliente y abundante y se sirven muy calientes. Si se quiere, se hace mayonesa y se sirve en la salsera.

Medallones de merluza con espinacas

Se prepara la merluza en filetes gruesos bien redondos, se colocan en una tartera de horno, se rocían con sal y mantequilla, se meten al horno fuerte para que queden muy jugosos, se cuecen las espinacas con agua y sal unos cuatro minutos, se pasan por el chino, en un cacito se pone un trozo de mantequilla y se agrega media cucharadita de harina; cuando esté frita, se echa la espinaca y se añade leche; se le da vueltas con el batidor; que hierva y se adiciona de sal para que quede espesita. Se fríen unos panes de un centímetro de grueso, se coloca el puré de espinacas en la fuente, encima los panes fritos y, sobre éstos, los medallones de merluza que han de estar muy blandos y jugosos; en el centro de cada uno, se coloca un mejillón o almejas (antes se cuecen), y se sirve.

Rizos de merluza rellenos de jamón

500 gramos de merluza, 50 de mantequilla, 100 de harina, medio litro de leche y 50 gramos de jamón. La merluza ha de ser de centro. Se limpia de piel y espinas, se corta en rajas como para merluza frita, se echa sal, se envuelven en harina y se aplastan bien con la palma de la mano, para que queden bien extendidas, como

medio centímetro de grueso. Con la mantequilla, la leche y la harina se hace una besamel espesa como para croquetas; se pica el jamón a cuadritos muy menudos, se agregan a la besamel, se mezcla bien y se echa en un plato que antes se humedece en agua fría, se deja enfriar un poco; después de frío, se echa una cucharada en cada raja de merluza y se rollan apretándolos un poco, se envuelven en huevo y se frien, en aceite abundante, bien doraditos; se hace puré de tomate, se pasa y se echa en la fuente y encima se colocan los rizos de merluza y se sirven.

Pudinga de merluza asalmonada

500 gramos de merluza se cuecen, se limpia de piel y espinas, se echan 3 huevos y 3 cucharadas de puré de tomate; se mezcla bien y se pone a cocer en un molde untado al baño de maría. Cuando esté cuajado, se retira a enfriar, tapado y se cubre con salsa mayonesa y se sirve.

Pudinga de mero

Lo mismo que la pudinga asalmonada, ésta se coloca en un molde de rosca, se le da la vuelta y, en el centro de la rosca, se echa la mayonesa; alrededor de la fuente se pone lechuga muy picada y sobre ésta langostinos o gambas, cocidos y limpios de sus cáscaras.

Pudinga de merluza con besamel *dia 2*

Se pone a cocer un trozo de merluza con agua, sal, pimienta y legumbres frescas; cuando esté cocida, se saca, se quita la piel y espinas y se desmiga. Se echan unos huevos, calculando un huevo por cuarto kilo de merluza, se hace una besamel espesa que se agrega a la merluza, se mezcla bien y se pone, en un molde untado con mantequilla, a cocer al baño de maría. Cuando esté cocido, se retira del fuego; se deja enfriar dentro del agua y tapado, se ponen en un cacito 50 gramos de mantequilla y media cucharada de harina, se añade leche hirviendo; se trabaja con el batidor para que no se agrume; que hierva un poco; se le da la vuelta a la pudinga y se cubre con salsa, pero antes, se le adicionan dos yemas y se adorna con unas pasas de Corinto.

Pudinga de merluza a la parisién

750 gramos de merluza, 400 de rodaballo, 200 de espinacas, 2 cucharadas de puré de tomate, 30 gramos de mantequilla y 4 huevos. Se limpia el pescado de piel y espinas, se pica con la máquina, se echan los 4 huevos y sal, y pimienta si place. Se hace una besamel espesa que se reparte entre cacitos que se dividen en tres colores; con las 2 cucharadas de tomate se colorea. Las espinacas se cuecen y se pasan por el chino, se mezclan con la otra parte

de besamel, y a la que queda restante se le aderezan dos yemas. De la merluza se hacen tres partes iguales y se unen a los tres colores, se unta un molde con mantequilla y se coloca la merluza: primero, el amarillo; segundo, el verde y, por último, el encarnado; se cuece al baño de maría, se le da la vuelta en la fuente y se sirve con besamel o mayonesa. No se cubre el pudín; la salsa se echa al rededor de la fuente.

Pastel-fiambre de pescado

Lo mismo puede hacerse con merluza sola que mezclado de merluza, mero, rapé o rodaballo. Un kilogramo de merluza, 200 gramos de mero, 200 de rape, 8 ó 10 langostinos, 6 huevos, 3 pepinillos y alcaparras. Se limpia el pescado, se pica, se echan los huevos y un poco de nuez moscada. Se cuecen los langostinos con agua y sal a que hiervan veinte minutos y se pelan, se unta un molde alargado con mantequilla, se echa el pescado en capas alternando con las colas de langostinos; que queden bien repartidos; se cuece al baño de maría; que le cubra bien el agua; después de cocido, se deja enfriar, se le da la vuelta en la fuente en que se ha de servir, se hace salsa mayonesa, se barniza bien el pudín, bien cubierto pero sin que chorree la fuente; se adorna con los pepinillos y alcaparras; la mayonesa restante se sirve en la salsa. Este fiambre conviene hacerlo la víspera.

Bacalao fresco

Puede adicionarse a las mismas recetas de la merluza, aunque no es tan fino; en parte de ellas resultan más sabrosas.

El congrio también puede adicionarse a los pudines de merluza o merluza en salsa, pero nunca frito ni la cola.

Rape guisado

Guisado el rape, se limpia bien; se corta en rodajas un poco gruesas, se echa sal, se pasan por harina, se frien ligeramente y se colocan en una cazuela. Se machacan una cebolla, unos ajos y perejil que se deslian con un poco de agua y se le añade a la cazuela con un cacillo de aceite, 3 cucharadas de vinagre, unos gramos de pimienta, laurel y sal; se tapa bien para que no se evapore, y que cueza muy lento; cuando esté en su punto, se sirve la salsa. Si se quiere, se pasa y se echa por encima del pescado.

Rape a la americana

Lo mismo que «Langosta a la americana», página 72.

Rape en guiso perdiz

(Véase «Mero en guiso perdiz», página 55).

Rape con salsa a la tártara

Se cuece con agua, sal, cebolla, zanahoria, perejil y unos granos de pimienta; después de cocido, se saca del agua y se deja a que se enfríe bien, se corta en rajas de un centímetro de grueso; antes se les quitan bien las espinas y el hueso del centro para que quede en dos lomos. Se adorna la fuente con rábanos y rajas de limón. Se hace una mayonesa con una cucharada de mostaza, pepinillos y alcaparras, todo bien picadito, y se sirve en la salsaera.

Besúgo asado a la parrilla

Se hace exactamente como se ha explicado en «Cola de merluza a la parrilla», página 44).

Besúgo asado al horno

Después de bien limpio, se le da sal; se le dan unos cortes en el lomo y se introducen medias rajitas de limón, se coloca en una tartera de horno, se rocía con unas cucharadas de aceite, se espolvorea con pan rallado mezclado con media cucharada de pimentón y perejil muy picado. Cuando está asado, se coloca en la fuente y se echa aceite frito con unos ajos.

Besúgo en salsa

Un besúgo de kilo, después de bien limpio, se corta en trozos y se echa sal; se envuelven en harina y se fríen; se pica y se maja bien media cebolla, 2 dientes de ajo y perejil; se fríe un poco en el aceite sobrante del besúgo y cuando esté frito, se añade: una cucharada de harina, 2 de puré de tomate y un cacito de caldo o agua; se machacan en el mortero 50 gramos de piñones, se agregan a la salsa los trozos de besúgo que se colocan en una cazuela de barro, se echa la sal por encima, se pone a fuego lento y se sirve en la misma cazuela.

Besúgo en arriero

Un besúgo grande, 12 avellanas, $\frac{1}{2}$ cebolla, 2 dientes de ajo, perejil y un vaso de leche; májense bien en el mortero las avellanas, la cebolla, el ajo y el perejil; agréguese la leche en una cazuela de barro; se pone un cacillo de aceite a que se fría con un ajo; cuando el ajo esté dorado, se saca y se introduce el besúgo cortado a trozos sazonados en sal; se agrega lo majado con todo lo indicado y un poco de azafrán; que hierva, y se sirve en la misma cazuela.

Atún con tomate

Un kilo de bonito en rodajas, otro de tomates y una cebolla; se escaldan los tomates y se pelan, se abren por la mitad, se ex-

primen bien las pepitas y se pican, se corta la cebolla muy menuda; cuando esté frita, sin quemarse, se agrega el tomate para que se haga bien; se fríen las rodajas de bonito, se coloca en una cazuela de horno, se pasa el tomate por el chino y se cubre el bonito; se mete al horno unos veinte minutos a que se haga bien y, por encima del tomate, se vierten unas cucharadas de aceite de haber frito el bonito, y se sirve con unos triángulos de pan frito.

Atún frito

Se escoge una rodaja de la parte del centro, se le quita la piel y las espinas, se corta en rajas, se echa sal, se envuelven en harina aplastándolas un poco con la palma de la mano, se rebozan en huevo batido y se fríen como la merluza frita; no se frían demasiado para que queden muy jugosas; se sirve salsa mayonesa en la salsera y el atún se adorna con unas rajas de limón.

Atún gratinado

Se escoge un trozo de la parte de la quijada, se escama, se lava y se limpia bien, se echa sal y zumo de limón, se coloca en una fuente de horno, se espolvorea con pan rallado, y perejil si place; se pone mitad de queso, mitad de pan, se fríe aceite con un ajo, se echa a cucharadas por encima y se mete al horno a que se dore.

Atún asado

Se escoge un trozo del centro, se quitan los espinas y se sacan «en cuatro lomos», o sean cuatro trozos; para este plato conviene hacer bastante cantidad para que resulten los trozos un poco lucidos; se atan apretándolos un poco como si fuese un trozo de carne, se sazonan de sal y aceite y se mete a asar al horno, si éste calienta bien y si no se hace en cazuela, pero resulta mejor en el horno; después de asado, se deja enfriar, se le quita la cuerda y se corta en rajas, se sirve con mayonesa en salsera o vinagreta, se adorna con huevos duros, rajas de tomate y aceitunas.

Atún en fiambre

Se coge un trozo del centro como lo hemos explicado en el «Atún asado», se sacan los cuatro trozos y se mechan con unas tiras de jamón y tocino, se ata bien y se pone en una cazuela con aceite, dos tomates y un poco de azafrán; cuando esté asado, se saca, se deja enfriar, se le quita la cuerda, se corta en rajas y se sirve con mayonesa en la salsera.

Pastel de atún en fiambre

400 gramos de atún, 4 huevos y 100 gramos de jamón; se quita la piel y espinas, se pica con la máquina, se agregan los 4 huevos

y un poco de nuez moscada, se unta un molde con mantequilla, se corta el jamón en cuadritos pequeños, se mezcla bien y se pone a cocer al baño de maría; cuando esté cuajado, se retira y se deja a enfriar; mientras se enfría, se prensa un poco; conviene hacer este pastel la víspera; se corta, en rajas y se sirve con otras rajas de tomate, espolvoreadas con unas yemas de huevo cocidas y pasadas por el chino.

Lenguados fritos y empanados

Los lenguados han de ser de ración; se despellejan, se lavan y se limpian bien; se echa sal, se envuelven en harina, después en huevo batido y pan rallado y se fríen; también resultan muy buenos bien empanados y asados a la parrilla; después de fritos o asados, se derrite un poco de mantequilla, se agrega el jugo de medio limón y, después de colocados en la fuente, se rocían por encima.

Filetes de lenguados fritos

Se limpia el lenguado y se sacan filetes, se echa sal y se envuelven en harina, huevo y pan rallado como los anteriores; en filetes resultan mejor presentación y se adornan con rajas de limón, se rocían con mantequilla y jugo de limón.

Filetes de lenguado a la Orly

Se sacan los filetes, se espolvorean de sal y unas gotas de limón, con 200 gramos de harina y 30 de levadura, un poco de sal y un vaso de agua templada; se hace la pasta Orly, se disuelve la harina, la levadura, la sal y el agua a que quede como un engrudo un poco espeso se deja elevar; cuando a aumentado el doble, se envuelven en la pasta y se fríen con aceite caliente y abundante; mientras se fríen, se les echa, con la espumadera, por encima, aceite.

Filetes de lenguado con salsa Villeroi

Se sacan los filetes, se espolvorean de sal, se hace la salsa Villeroi (véase «Salsa Villeroi», página 14), se envuelven en la salsa, después en huevo y pan rallado y se fríen para este plato y se cortan los filetes en cuadritos.

Rizos de lenguado empanados

Se sacan los filetes, se espolvorean de sal, se envuelven en harina, huevo y pan rallado, se enrollan, se sujetan con un palillo y se fríen; después de fritos, se quita el palillo quedando la forma de un bucle; se colocan en la fuente y se sirven con mayonesa en la salsera; la mayonesa se adiciona con dos cucharadas de tomate y los rizos se fríen en el momento de servir.

Lenguados al gratén

Se escoge un lenguado grande, se le quita la piel y se cortan las espinas de los lados; se espolvorea de sal y queso rallado, mezclado con un poco de pan, se rocían con unas cucharadas de aceite frito, se coloca en una fuente de horno y se mete al horno a que se dore; por separado se hace un picadillo de champiñones, que se saltea en 40 gramos de mantequilla, y se echa por encima del lenguado; cuando esté asado, se coloca en la fuente, se agrega medio zumo de limón al jugo y se sirve.

Lenguado con salsa a la holandesa

Se sacan los filetes y se forman unos lazos, se rocían con sal y mantequilla y se meten al horno unos minutos. Se hace un «fumet» de pescado cociendo las espinas, perejil, zanahoria, puerro, cebolla, vino blanco, sal y unos granitos de pimienta. Hiérvase diez minutos y pásese por el chino. En un cacito se ponen 50 gramos de mantequilla, se agrega una cucharada de harina y el caldo de haber cocido el pescado y se le da vueltas con la varilla; que cueza unos minutos; al momento de servir, se le adicionan dos yemas. Se colocan los lazos de lenguado en la fuente, se cubren con la salsa y se adorna con unas colitas de quisquillas.

Medallones de lenguado rellenos con queso

Se sacan los filetes y se parte cada uno en cuatro pedazos, se espolvorean de sal, se hace una besamel espesa, se le agregan 150 gramos de queso Gruyere partido a cuadritos, se coloca una cucharada en cada pedazo de lenguado, se cubre con otro pedazo quedando como un emparedado, se aplasta un poco con la mano para que queden bien formados, se envuelven en harina, huevo batido y se frien. Se preparan cuatro tomates partidos por la mitad, se les quita las pepitas, se espolvorean con sal, queso, pan rallado y una cucharada de aceite frito. Se preparan 12 champiñones grandes, o sea hongos, setas, y se procede como con los tomates y se meten al horno a gratinar. Los champiñones se harán antes que los tomates. Se colocan los trozos de lenguado en la fuente y se rodean con los tomates y champiñones. Los medallones de lenguado se frien en el momento de servir.

Medallones de lenguado a la Bae

Tres lenguados de tamaño regular, 250 gramos de langostinos pequeños, un vasito de vino blanco, 2 zanahorias, 6 escaloñas, una copita de coñac, 100 gramos de mantequilla, 3 cucharadas de puré de tomate, un limón, 50 gramos de harina, laurel y tomillo. Después de limpios los lenguados, se sacan los filetes, se espolvo-

rean de sal y limón, se doblan en tres dobles, formando el medallón. Se colocan en una fuente de horno, se rocían con mantequilla, se meten al horno a que se hagan; no se han de dorar. Se pican las escaloñas y las zanahorias, se rehogan con la mantequilla y aceite, mitad y mitad; cuando empiecen a dorarse, se añaden los langostinos, se rocían con el coñac, se añade el laurel, el tomillo y el tomate a que cueza unos diez minutos. Se sacan los langostinos, se machacan las cabezas y se agregan a la salsa a que cuezan. Ha de estar bien espesita, se pasa por el chino y se reserva. Con 30 gramos de mantequilla, 20 de harina y el caldo de haber cocido el pescado, se hace «Salsa veloute» (véase «Salsa veloute», página 19). En la fuente se colocan unas cucharadas de «Salsa a la Americana». Se colocan los lenguados, se cubren con lo restante de la salsa, sobre ésta se esparce la «Salsa veloute», se rodea con los langostinos y se salpica con un picadillo de trufas bien picaditas y se sirve.

Anillõs de lenguado a la Newburg

Tres lenguados, 60 gramos de arroz, 150 de mantequilla, una cebolla, una zanahoria, una copa de coñac, 100 gramos de tomate, un vasito de vino blanco y 2 cucharadas de nata cruda. Se sacan los filetes y se parten en tiritas, 3 ó 4 de cada uno; se hacen unas circunferencias formando los anillos y se ponen en una fuente de horno con mantequilla unos siete minutos. Con el arroz y la mantequilla se confecciona un arroz blanco. Se confeccionan unas tartaletas, tantas como anillos haya (véanse «Tartaletas», páginas 24 y 25). Se rellenan del arroz blanco y encima se colocan los anillos. En una sartén se pone aceite, se agrega la cebolla y la zanahoria; cuando estén doradas se les agregan el puré del tomate, el coñac, el zumo del limón y el vino blanco a que cueza unos minutos, se pasa por el chino, se le agrega la nata, se acerca al fuego y se bate bien sin que hierva, hasta que espese; se echa la salsa en la fuente, encima se colocan las tartaletas sobre los anillos, se coloca un disco de trufa y se sirve caliente.

Lenguados «a la Meunière»

Se preparan 12 filetes de lenguados, 20 mejillones, 125 gramos de quisquillas, 100 de mantequilla, 2 cucharadas de harina, 3 de nata, una yema de huevo, cebolla, puerro, perejil, unos granitos de pimienta, un vaso de vino blanco, tomillo, 100 gramos de champiñones y 3 pimientos morrones.

Se colocan los filetes, en una tartera de horno, con sal, mantequilla y un poco de vino blanco y se mete al horno a que se haga sin dorarse. Con las espinas de lenguado y cáscaras de mejillones y quisquillas, se ponen a cocer con los ingredientes indicados, a que cuezan diez minutos. Con el resto de la mantequilla y un poco de aceite se pone en la sartén, se echan las dos cucharadas de ha-

rina a que se frían, se agrega el caldo de haber cocido el pescado, pasado por el chino; que hierva; se le da vueltas con el batidor para que no se hagan grumos, se machacan los pimientos morrones en el mortero y se agregan a la salsa, se mezclan las 3 cucharadas de nata con la yema de huevo, se incorporan a la salsa sin dejar de batir, pues ya no tiene que hervir. Se cuece el champiñón y se pica. Se ponen los filetes de lenguado en la fuente, se cubren con la salsa, se adornan con los mejillones sin las cáscaras y las colitas de quisquillas, se salpica con el champiñón por encima de la salsa y se sirve.

Filetes de lenguado a la moderna

Se sacan los filetes, se colocan en una fuente de horno, se echa sal, zumo de limón y 50 gramos de mantequilla unos siete minutos antes que se doren, se sacan. Se pone una cazuela con aceite, se pican 60 gramos de escaloñas, 40 de pepinillos, 100 de champiñones y un trozo de cebolla, todo esto muy finamente picado; se echa la cebolla a la cazuela, se le da unas vueltas y se agrega el picadillo restante; cuando esté frito, se agregan unas 6 cucharadas de puré de tomate y el jugo de los filetes, se colocan éstos en la fuente y se cubren con la salsa, se adornan con unas gambas y se sirven muy calientes.

Filetes de lenguado a la Rosalía

Se preparan 12 filetes de lenguado en forma de corbata, se ponen en una fuente de horno, se rocían con mantequilla y zumo de limón, se meten a horno fuerte unos siete u ocho minutos, se cuecen 12 mejillones y un trozo de merluza, se reserva el caldo pasado por el chino, se hace un poco de besamel, se desmenuza la merluza y se agrega a la besamel; con esta pasta se rellenan los mejillones, se pasan por huevo batido, pan rallado y se fríen. Las berenjenas se parten horizontalmente, antes se pelan, se pasan por harina y huevo y se fríen con el aceite. En un cacito se ponen 50 gramos de mantequilla, se añade una cucharada de harina y el caldo de haber cocido el pescado; que cueza unos minutos; mientras esté cociendo, se le da vueltas con el batidor, se retira del fuego, se le adicionan dos yemas, se colocan las berenjenas en la fuente en cada raja de berenjena se colocan 2 filetes de lenguado, se cubren con la salsa y unos langostinos partidos por la mitad y los mejillones alrededor de la fuente, sirviéndose así.

Filetes de lenguado a la primavera

Se sacan los filetes, se sazonan de sal y unas gotas de limón, se envuelven en harina y huevo y se fríen 100 gramos de guisantes, 125 de champiñones, unas puntas de espárragos, unas alcachofas muy pequeñas, 2 zanahorias peladas y cortadas a cuadrillos; se

cuecen las verduras, todas, por separado, con agua y sal; se escurren y se saltean con mantequilla, también separadas. Se colocan los filetes en la fuente y se colocan las verduras individuales a capricho y se sirven con jugo de carne en la salsera (véase «Jugos de carne», página 21), agregándole 40 gramos de mantequilla frita hasta que empiece a requemarse.

Mero en guiso perdiz

Se pica cebolla, una cabeza de ajos, unos granitos de pimienta, y se mezcla aceite y un vaso de vino blanco. Encima se coloca el mero en rodajas gruesas, éste se hace en seguida, se saca a una fuente y la salsa continúa haciéndose hasta que se dore la cebolla, que es el punto. Después se pasa por el chino y se vierte sobre el pescado, adornándose con triángulos de pan frito.

Mero a la Benita

Tres rodajas de mero de la parte del centro, de tres centímetros de gruesas se escaman, se lavan y se secan; se echa sal, se frien ligeramente, se hace tomate como se ha explicado en «Salsa de tomate» y se pasa por el chino. El mero frito se coloca en una fuente de horno, se cubre con el tomate y se mete al horno a que se termine de hacer, cuidando que no se haga demasiado; se sirve con unos triángulos de pan frito.

Mero en salsa verde

Se escama y se corta en rajas, se sazona con sal y pimienta blanca. Se pone una tartera con un cacillo de aceite y dos ajos; cuando estén fritos, se sacan, se machacan en el mortero y se echa uno más sin freír; en el aceite se frie una cucharada de harina. De antemano, se tienen cocidos unos guisantes, unas puntas de espárragos cortitas y unos champiñones cortados no muy menudos con el agua de haber cocido estas verduras; se echa a la tartera donde se ha frito el aceite y harina sin que se dore; que dé un hervor, y se introduce el mero; que cueza muy lento el tiempo necesario, notándose el punto en la espina del centro que se desprende un poco; antes de servir se echan por encima los espárragos, guisantes y champiñones, espolvoreándose con perejil abundante, cortado muy fino.

Mero asado al horno

Se cogen unas rodajas del centro, de unos dos dedos de gruesas; se espolvorean de sal y un poquito de pan rallado, se rocía con unas cucharaditas de aceite y un poco de mantequilla a trocitos, se mete a horno fuerte que se dore y que no se haga demasiado. Lo importante de este guiso es que quede muy jugoso.

Cola de mero al horno

Se escama y se lava, se espolvorea de sal, se coloca en una fuente de horno, se espolvorea con un poco de pan rallado, se rocía con aceite frito, con unos ajos y se mete al horno a que se haga. Se conoce el punto cuando sale el hueso. Se cuecen unos huevos duros, se pelan y se pasan por el chino. Se coloca el mero en la fuente, se espolvorea con los huevos duros y al jugo de la tartera se le añade un trocito de mantequilla y el zumo de un limón. Se sirve así.

Mero a la parrilla

Tres rodajas de mero, de unos tres centímetros de gruesas, se ponen en adobo con aceite y cebolla muy picada; que esté un buen rato; se le da vuelta de vez en cuando, se pone la parrilla al fuego; cuando esté caliente, se unta bien de aceite y se vuelve a poner al fuego. Se colocan las rajadas de mero, se les quita bien la cebolla; de vez en cuando, se le da la vuelta y se untan en aceite, en quince minutos quedarán asadas; el punto exacto, se conoce en el hueso del centro que se desprende de la carne. Se colocan las rajadas en la fuente, se pincelan con un poco de mantequilla derritida para que brille y tenga bonita presentación, se rocía la fuente con un poco de mantequilla y zumo de limón. Se adorna con lechuga y unas rajadas de limón.

Cola de mero con mayonesa

Se coge una cola de mero, de dos kilos y medio, se cuece con puerro, cebolla, zanahoria, perejil, unos granos de pimienta y sal; cuando esté cocida se saca; que apure bien el agua; se coloca en la fuente, se adorna con puntas de espárragos y huevos duros y se sirve con mayonesa en la salsa.

El mero, cuando se guise, se ha de hacer de la parte de la cola; conviene la cantidad de dos kilos lo mínimo; en menos peso sería todo espinas y no resulta. Además, se debe escamar bien, se lava con agua abundante, asegurándose que quede bien limpio de escamas, pero son muy desagradables y estropean el guiso o salsa.

Cola de mero asada

Después de escamada y lavada, se echa sal y aceite, se coloca en una tartera de horno; cuando esté asada, se pone en una fuente redonda, se abre horizontalmente, se le quitan las espinas, se fríe aceite con unos ajos partidos por la mitad, el aceite y los ajos se echan por encima del mero y se adorna la fuente con rajadas de limón.

Mero a la americana

Un kg. de mero en rodajas, gruesas escaloñas, una cebolla, 2 zanahorias, 3 tomates, laurel, tomillo, un vaso de vino blanco, una copa de coñac y nuez moscada. Se pica la cebolla, se pone a freír con aceite o mantequilla; aceite un cacillo; mantequilla, 150 gramos o mitad y mitad. Se echa la cebolla a que se fría; cuando esté frita se añaden los demás ingredientes menos el vino y el coñac: la zanahoria, escaloñas y tomates picados; encima se colocan las rajas de mero, se rocían con el coñac, el vino y la sal, se tapa bien y se pone a cocer a fuego lento; el mero se hará antes que la salsa, aquél se saca a una fuente y ésta se deja cocer hasta que quede espesa; se nota el punto cuando espesa y se pone aceitosa, que sube el aceite encima; se pasa todo bien por el chino y se cubre el mero con la salsa. Se sirve con unos triángulos de pan frito.

Mero en salsa amarilla

Dos rodajas de mero no muy gruesas; dos tazas de aceite; una de agua con sal y un poco de azafrán tostado y machacado; se pone el mero en una tartera o cazuela de barro, se echa la sal, el aceite y el agua; todo en frío se acerca al fuego y se bate bien de vez en cuando, a que hierva diez minutos; antes de servir, se bate sin dejar para que la salsa se ponga cremosita y, al momento de servir, se adicionan dos yemas de huevo.

Mero a la riojana

Tres rodajas de mero se escaman y se lavan; se echa sal y se frién, se pica cebolla, se pone en una sartén con aceite; cuando esté frita, se añade medio kilo de tomates pelados, se abren y se exprime bien el ácido y las pepitas, se pican y se echan a la sartén a que se hagan bien, se pasa por el chino; a una lata de pimientos del pico, o sea medio kilo, se le quitan las pepitas, se hacen tiras delgadas y luego cuadritos, se ponen en una cazuela con aceite y ajo picado a que se hagan bien; después de bien hechos, se mezcla con el tomate hecho y pasado. Se coloca el mero en una tartera de horno, se echa el tomate y pimiento, se mete al horno a que se termine de hacer, y se sirve.

Lubina

Su mejor guiso es cocida con mayonesa o a la vinagreta; también puede servirse caliente con alguna salsa de pescado. Modo de cocer la lubina: como este pescado es muy fino, por lo tanto, recomendamos un poco de esmero. Se escama, se limpian bien y se lava, se pone a cocer, en una besuguera de horno, con agua, sal y cebolla, perejil, zanahorias; encima de la lubina se pone un

trapo blanco; puede ser una servilleta usada; se moja con agua fría, se dobla en unos cuantos dobles y se coloca la lubina tapándola bien. La cabeza no se tapa, se mete al horno, de vez en cuando; con una cuchara, se rocía la lubina con su caldo; el trapo que la cubre ha de estar siempre mojado. Cuando esté cocida; no se puede señalar tiempo exacto, pues depende de la temperatura del horno y el tamaño del pescado: una lubina de kilo, de veinte a treinta minutos, si el horno calienta bien. Cuando esté cocida, se le quita el agua y se saca a una fuente, se adorna la fuente con espárragos, lechuga y la salsa en salsera; este pescado se sirve con cabeza, pero también puede ser una cola, y lo mismo de mero que de merluza, cociéndola, de este modo, resultan más sabrosas.

Lubina asada al horno

Se escama y se limpia bien, se coloca en una tartera de horno, se le dan unos cortes y se introducen medias rajitas de limón y se rocía de aceite y mantequilla, mitad y mitad; se espolvorea con pan rallado y perejil picado, se mete al horno; cuando esté asada, se coloca en la fuente y en el jugo de la tartera se echa el zumo de un limón a que dé un hervor y se vierte sobre la lubina, se adorna la fuente con unas rodajas de limón y unas ramitas de perejil y se sirve. La lubina también puede cortarse a rodajas y guisarse como la merluza o mero, pero no resulta tan buena; su mejor guiso es cocida o asada.

Anguilas

El mejor tiempo de las anguilas es abril o mayo y su mejor tamaño son las intermedias, o sea que ni las pequeñas ni las más gruesas. Primeramente, han de estar vivas, sean para el guiso que fuere. Se limpian bien de su piel, que ayudada un poco con la punta de un cuchillo, por la parte de la cola, se desprende muy fácil y sale la piel entera hasta la cabeza. Antes de quitarles la piel, se ponen en un barreño con un puñado de sal para que mueran, cuestión de unos minutos. Después, se cortan a trozos, teniendo en cuenta que, al guisarlas, merman por mitad; se espolvorean de sal, se rocían bien de aceite, se envuelven en pan rallado, perejil picado y en una hoja de papel blanco, se colocan en una tartera de horno y se meten a asar hasta que se doren; se sirven con tomate que se pone en la fuente, y encima se colocan los trozos de anguila y se sirve.

Lo mismo puede presentarse con «Salsa verde, velouté, a la holandesa o a la española». En estas salsas, los trozos de anguilas no se meten al horno, sino se saltean en aceite y cuecen en las mismas salsas.

Salmonetes fritos

Modo de freir bien los salmonetes: se escaman y se limpian bien en aguas abundantes para que se desangren bien y queden bien blancos, se secan con un trapo y se les da la sal, se frien en mucho aceite y bien caliente para que queden muy jugosos y doraditos, de bonita presentación. Es un atraso pensar que en poco aceite se puede freir bien el pescado: se gasta más, pues el pescado, friéndolo con poco aceite, lo absorbe y no se frie: se achicharra, se pone feo y de mal gusto. Lo mismo se frien los lenguados gallos (éstos sin cabeza) que otros pescados menudos, así como las truchas.

Salmonetes al horno

Después de bien limpios, se secan, se les da sal en la parte abierta, se les pone una rajita de limón por encima del lomo, se espolvorean con perejil y un poco de pan rallado, se colocan unos trocitos de mantequilla, se envuelven en una hoja de papel de barba; que queden bien envueltos para que no se escape el jugo, se meten al horno a que se hagan, notándose el punto cuando suelten su jugo y el papel empiece a dorarse. Se colocan en la fuente en que se han de servir; se les quita el papel; el jugo quedará en la fuente y se sirven.

Calamares en su tinta

Se limpian, se les da la vuelta, se les quita la telita negra, las tripas y los ojos (esto no se aprovecha), se reservan las bolsitas de la tinta para hacer la salsa. Los calamares se rellenan con las cabezas y las patas. Se ponen en una fuente de horno, en éste se meten unos minutos para que cierren, no hace falta poner palillo. Procedimiento para hacer la tinta: para un kilo de calamares, medio de tomates, una cebolla grande, una corteza de pan frito; se pica la cebolla y se pone a freir en un cacillo de aceite; cuando esté frita, se añaden los tomates pelados y quitadas las pepitas; hágase bien hechito; el pan frito se machaca en el mortero, se pasa el tomate y la cebolla por el chino con el pan machacado y las tintas; para que la salsa resulte buena, ha de pasar bien, todo, por el chino; se sacan los calamares del horno, se colocan en una tartera, se agrega la salsa y que cuezan a fuego lento, aproximadamente de veinticinco a treinta minutos; la salsa ha de quedar espesita; se colocan en la fuente, se rodean con triángulos de pan frito y se sirven.

Calamares a la andaluza

Una docena de calamares, 100 gramos de queso rallado. 3 huevos cocidos duros, una cebolla picada, medio vaso de vino

blanco, 40 gramos de piñones, pimienta y nuez moscada; se machaca en el mortero la cebolla picada, se pone un poco de aceite en la sartén, se saltean las patas de los calamares picadas, se agrega la cebolla, el queso, los piñones, los huevos duros picados, el vino blanco, la sal, la pimienta y la nuez moscada; se rellenan los calamares, se envuelven en harina y huevo batido, se frien, se hace la salsa como en la receta anterior, se mezclan en la salsa a la hora de servir. También se sirven solamente fritos y la salsa en la salsaera.

Calamares rebozados

Se limpian bien y se abren por la mitad haciendo dos filetes de cada uno; no han de ser de los más pequeños ni tampoco de los grandes; se echa sal, se envuelven en harina y huevo batido, se frien y se sirven. Las tintas, patas y aletas se aprovechan para arroz o platos de «Huevos divorciados» (véase página 34).

Besugo en escabeche

El besugo ha de estar muy fresco, se escama y se limpia bien, se echa sal y se cuelga para que esté toda la noche al sereno; al día siguiente, se corta en trozos, se fríe en aceite abundante y se deja veinticuatro horas más a que se enfríen bien; después, se mete en una olla, se cubre con vinagre rebajado con agua; no ha de estar muy fuerte; hasta el nivel del besugo, se agregan unos granitos de pimienta, una hoja de laurel, unas rajitas de limón y se termina de llenar con el aceite de freir cubriéndolas dos dedos más, y se tapa bien; en pasando ocho días, ya se pueden comer. Lo mismo puede hacerse con chicharros y berdeles; aunque es pescado inferior, estando muy frescos, resultan muy buenos.

Bonito en escabeche

Lo mismo que el besugo, éste no hace falta que esté en sal más que una hora aproximadamente; se corta en ruedas, se les da la sal y, pasada una hora, se frien sin harina (para el escabeche no se envuelve el pescado en harina), en aceite muy caliente y, después, se retira un poco del fuego; hágase a fuego lento y cálese bien; se deja que enfríe bien, pues esto es muy importante, unas veinticuatro horas y después, se colocan en una olla de barro o porcelana, ésta sin esmaltar. Se procede como con el besugo.

Salmón (cocido con mayonesa)

Se corta en rodajas de cuatro centímetros, que se cuecen con agua, sal, vino blanco, perejil, un poco de cebolla, zanahoria, unos granitos de pimienta y un chorrito de aceite; cuézase quince minutos; se saca del agua y se sirve con mayonesa o tártara. Si es

para caliente, se sirve con «Salsa a la holandesa» o alguna otra salsa de pescados. Se colocan las rajas de salmón en la fuente, se adornan con puntas de espárragos y patatitas cocidas, debiendo éstas ser nuevas y del tamaño de una avellana grande. Aunque en la receta indicamos el salmón en rajas, lo mismo puede ser en cola; según el número de comensales, la cola ha de ser de dos kilos en adelante.

Salmón al gratén

Se corta en rajas, se espolvorea de sal, se coloca en una tartera de horno y se rocía, con mantequilla derretida, dos cucharadas para cada rodaja; se espolvorea con pan rallado, muy poco y muy fino; se mete al horno, que ha de estar muy fuerte para que se haga en poco tiempo y se dore. Si el horno no calienta bien, el salmón se seca y no resulta bueno; ha de quedar muy jugoso. Se cuecen unas patatitas nuevas y pequeñas en agua y sal, se escurren y, en el mismo pasador, se les echa pan rallado, se les da unas vueltas para que lo tomen bien y se saltean en aceite y mantequilla, mitad y mitad, se coloca el salmón en la fuente y se rodea con las patitas y se sirve.

Salmón a la parrilla

Lo mismo que el «Mero a la parrilla». Se adorna la fuente con rajitas de limón y perejil.

Escalopes de salmón

Se cortan filetes alargados, se espolvorean de sal, se envuelven en harina, huevo batido y pan rallado y se fríen, cuidando de que no se fríen demasiado para que no se sequen y, así, tengan bonito color a su presentación. Se derriten 75 gramos de mantequilla para 500 de salmón; cuando esté derretida, se agrega zumo de limón y se rocían los escalopes en la fuente en que se han de servir y se adornan con rajas de limón y perejil.

Medallones de salmón

Se corta el salmón en rajas, se les quita la piel y espinas; de cada raja quedan cuatro trozos y de cada trozo se hacen 2 ó 3 medallones según el grueso del salmón; se les pone sal. Se confecta un poco de hojaldre, se estira la masa, dejando un grueso de medio centímetro, se cortan redondeles, tantos como medallones haya, del tamaño de éstos, se pintan de huevo y se meten al horno a que se hagan; han de quedar doraditos. Se hacen unas croquetas de champiñones (véase página de Fritos) muy pequeñas y se fríen. Los medallones se fríen ligeramente en mantequilla y lo mismo en aceite, se colocan crustadas de hojaldre en la fuente, sobre éstas los medallones, se rodea la fuente con las croquetas de champi-

ñones. Lo mismo pueden hacerse en forma de peritas; son más propias. Encima de cada medallón, se coloca un disco de trufa. En la salsa se manda jugo de carne aderezado con mantequilla quemada, zumo de limón y vino Madera. Resulta exquisito.

Angulas

Su único guiso son fritas, pero requieren un punto especial. 500 gramos de angulas: 6 cucharadas de aceite, 3 ajos partidos por la mitad; se pone el aceite en una cazuela de barro a que se fría con los ajos; de antemano, se tienen dos pimientos secos de remojo; se cortan con las tijeras en pedazos pequeños; cuando los ajos están fritos, pero sin quemarse y de un color dorado, se echa el pimiento y se le da una vuelta, se echan las angulas y se les da unas vueltas con un tenedor cuidando que no se deshagan; el fuego ha de estar muy vivo y en tres minutos estarán hechas. Para que se entienda mejor, hay que pensar que las angulas no se han de freír sino que se han de calentar en el aceite que, antes de echarlo, ha de estar muy caliente, y que a la mesa se presentan hirviendo; lo mismo, puede servirse en cazuelitas individuales; 100 gramos de angulas por cada comensal, una cucharada de aceite, medio ajo y un poco de pimiento, colocándose todas las cazuelitas sobre la chapa y haciéndose todas al mismo tiempo. Se sirven en una bandeja, colocando un plato pequeño y encima una cazuela; después otro plato y luego otra cazuela, y así hasta terminar, con el fin de que salgan hirviendo todas a la mesa.

Rodaballo

Rodaballo, pescado muy fino y muy propio para banquetes. Su mejor guiso es cocido con mayonesa y asado al horno con una guarnición de champiñones gratinados o un picadillo de champiñones y trufas.

Rodaballo con mayonesa

Según los comensales, un rodaballo entero de tres kilos, para 12 personas. Se le quita la piel negra, se coloca en una tartera de horno, se mete a cocer como hemos explicado en la lubina cocida, cubierto con el trapo bien mojado. El rodaballo necesita más tiempo que la lubina para cocer, aproximadamente de media hora a tres cuartos de hora y, siendo en rajas, se cuece antes; se sirve con espárragos cocidos y la mayonesa en salsa, lo mismo puede ser tártar y, si se prefiere, caliente, holandesa o algunas otras de pescados.

Rodaballo al gratén

Se le quita la piel y se cortan bien las espinas de alrededor, se coloca en una tartera de horno, se echa sal, se rocía de aceite y

mantequilla, se espolvorea con pan rallado, se mete al horno a que se haga; se notará el punto en la espina del centro que se desprenda bien de la carne. Se preparan unos champiñones (hongos, setas), se les quita el rabo, se limpian, se espolvorean de sal y una cucharadita de pan rallado. Encima se colocan unos trocitos de mantequilla y se meten al horno que se gratinen bien, se coloca el rodaballo en la fuente y se rodea con los champiñones. Los champiñones también pueden ser pequeños, se cortan, se cuecen, se saltean en mantequilla, se echan sobre el rodaballo y se sirve. El rodaballo en rajas tiene las mismas aplicaciones que la «Merluza en salsa».

Rodaballo a la milanesa

50 gramos de rodaballo, 125 de mantequilla, 20 de queso Gruyere o Parma, una cebolla, 2 cucharadas de puré de tomate, un vasito de vino blanco, 3 ó 4 pepinillos, 12 mejillones o almejas, un poquito de pimienta molida y blanca. Se pone en la sartén aceite y se pica cebolla; cuando esté blanda, se añaden todos los ingredientes picados. El rodaballo se parte en filetes, se meten al horno con sal. mantequilla y vino blanco unos cinco minutos; el jugo que suelta se le agrega a la salsa, ésta se pasa por el chino, se echa en la fuente, encima se colocan los filetes, sobre éstos se colocan los mejillones y champiñones; antes, se saltean en un poco de mantequilla. se espolvorean de queso, se meten unos minutos al horno y se sirven.

Sardinas asadas a la parrilla

Son exquisitas, pero en su tiempo, o sea en los meses de julio y agosto; las asadas, aún son mejor; las de agosto son más grandes y tienen más escamas, que es lo principal para que queden bien asadas. Se pone una parrilla al fuego, bien engrasada; cuando esté bien caliente, se colocan las sardinas sin destripar; el fuego ha de estar fuerte, pero, sin destapar la chapa, han de quedar bien asadas y con la escama brillante, no quemada ni atropellada. Colocadas en la fuente en que se han de servir, han de parecer plateadas, se rocían con un poco de mantequilla derretida y se sirven muy calientes.

Sardinas al horno

Se les da sal y se envuelven en una hoja de viña; se colocan en una placa de horno que esté fuerte para que queden bien asadas y se sirven envueltas en las mismas hojas.

Sardinas rebozadas

Las del mes de julio, son las mejores para fritas, pues aún son un poco pequeñas; se limpian y se les quita la espina del centro, se envuelven en harina y huevo batido y se fríen; que queden jugositas y se sirven.

Sardinas a la Orly

Se limpian las sardinas, se les quita las espinas del centro, se hacen dos filetes de cada una y, de antemano, se tiene hecha pasta Orly (véase página de pastas fritas); se envuelven en la pasta y se frién echándoles aceite por encima; recién fritas son muy ricas.

Anchoas rebózadas

Su mejor tiempo es abril y mayo; se destripan y se limpian bien, se les da sal y se frién como las sardinas rebózadas.

Anchoas a la Orly

Lo mismo que como las sardinas Orly, con las anchoas enteras no se hacen dos filetes; se les quita la espina cuidando no se partan.

Anchoas en aceite y vinagre

Se limpian, se lavan y se ponen a cocer con agua, sal y unos granos de pimienta y laurel. En cuanto empiecen a hervir, se les quita el agua para que escurran y se extiende en una fuente a que enfrién pronto para que no se recuezan ni se deshagan; se bate el aceite y vinagre y se echa por encima.

Bacalao, manera de ponerlo a remojo

Principalmente, el bacalao que sea bueno: ni delgado ni muy grueso; que sea blanco y transparente. Se corta en trozos de 40 gramos cada uno; no hace falta pesarlos todos, pues con pesar uno es suficiente para tener idea; calculando dos trozos por persona, siempre se pone algo más, por si alguno repitiera. Se ponen a remojo en un cacharro grande para que se desalen bien; a la hora, aproximadamente, se les cambia el agua, se retiran los trozos a otro cacharro, para asegurarse que no queda la sal en el fondo; así, se les cambia el agua dos o tres veces en dos o tres horas al principio, después se dejan veinticuatro horas más a que se desale bien y luego, se escama trozo por trozo, se lavan quitando las espinas y, de esta forma, ya quedan dispuestos para guisarlos.

Bacalao en salsa verde

Se pone al fuego una cazuela de barro con aceite, dos ajos y cebolla picada a que se frián, se sacan y se machacan en el mortero. El bacalao se pone al fuego en una tartera con agua; cuando esté fuerte, se retira del fuego; no ha de hervir; en el aceite de la cazuela se echa una cucharada de harina a que se fría, se añade lo machacado del mortero y un poco de nuez moscada y caldo del bacalao

para que hierva un poco; la salsa ha de estar espesita; se introduce en ella el bacalao con la piel hacia arriba, se bate bien con la cazuela, se pone retirado del fuego, o sea en una esquina de la chapa; si hierve algo, ha de ser muy poquito y, de vez en cuando, se agita la cazuela con el fin de que no hierva y la salsa resulte cremosita; a la hora de servir, se espolvorea con perejil no machacado sino cortado, con tijeras, muy fino. Se sirve en la misma cazuela.

Bacalao con tomate

Se hace una salsa de tomate (véase «Salsa de tomate», pág. 17), se pasa por el chino, se echa en la cazuela de barro, y se pone en punto de sal y azúcar, si hace falta; que esté con bastante aceite, pues el bacalao absorbe mucho. El bacalao se pone a cocer como lo hemos explicado para salsa verde, se introduce en el tomate y se retira a un lado a que se haga sin hervir para que no se ponga seco.

Bacalao a la japonesa

El bacalao, después de mojado, se cuece y se limpia de espinas, se coloca en la tartera con la piel hacia arriba, se rallan 200 gramos de nueces. Se tiene medio litro de leche (un poco más) hervida, se echan las nueces ralladas, nuez moscada y un poco de azúcar, se mezcla bien y se echa sobre el bacalao a que hierva hasta que espesa, y se sirve.

Bacalao ranero

Un kilogramo de bacalao, 2 cebollas, 500 gramos de tomates, una lata de pimientos morrones, 3 pimientos verdes, nuez moscada, 200 gramos mitad aceite y mitad manteca (si es para vigilia, todo aceite). Se hace la salsa. Con una cebolla picada, que cueza bien con la grasa, se echan los tomates pelados, quitadas las pepitas y picados; háganse bien; se pasan por el chino, se pican los pimientos de lata, se pasan por el chino, éstos en crudo; que quede la salsa bien espesa y, si no lo estuviere, se espesará con una corteza de pan frito y majado y se echa sal y nuez moscada. Al bacalao, ya en trozos y cocido, se quita las espinas y se introduce en la salsa. La cebolla restante se cuece en agua y sal, se corta en pedazos cuadrados con bastante agua para que no se ponga oscura al cocer; ha de estar tierna, pero sin deshacer; después de cocida, se escurre y se pasa por agua fría. Se limpian los pimientos verdes, se les quita las pepitas, se parten en cuadros como la cebolla; que no sean muy grandes ni pequeños; se echan en agua hirviendo con sal a que den un hervor, se retiran y se pasan por agua fría; que estén muy verdes; el bacalao se acerca al fuego a que vaya hirviendo despacio y, de vez en cuando, se da vuelta a la cazuela para que no se agarre; cinco minutos antes de servir, se echan los pimientos verdes y la cebolla; éstos se introducen un poco en la salsa, que ya no ha de hervir más, y se sirve en la misma cazuela.

Buñuelos de bacalao a la Orly

A 400 gramos de bacalao, después de remojados y cocidos, se les quita la piel y espinas; se pica bien y se mezcla con dos cucharadas de manteca; ha de quedar como una pasta; se pone sobre la mesa en montoncitos lo más iguales que se puedan, se tiene preparada la pasta Orly (véase esta pasta, página 173), se envuelven en ella y se frien en aceite abundante y muy caliente y, según se estén friendo, se les echa aceite por encima para que queden bien dorados, y se sirven adornando la fuente con ramitas de perejil.

Bacalao a la vizcaína

Un kilo de bacalao, 150 gramos de manteca de cerdo, 150 de aceite, 300 de tocino de jamón, 12 pimientos secos; los mejores son los del Cristal que adulzan; 2 cebollas grandes, dos dientes de ajo, dos yemas de huevo y una corteza de pan frito. El bacalao se pone a remojo, como ya hemos explicado en la receta primera; se escama, se quitan las espinas y se pone con agua al fuego (no ha de hervir) y, en cuanto se pone espumoso, se retira. Para la salsa, se pone en la sartén manteca y aceite, se reserva un poco de las dos para añadir después, si hace falta. Se corta el tocino delgadito a que se fría, se pican los ajos y las cebollas muy menudas y se echan a la sartén a que se frían, muy despacito, mejor dicho: para que se cuezan en aceite (no se han de dorar), se ponen en remojo los pimientos, en agua caliente. Se frie la corteza de pan, se machaca en el mortero, se cuecen los dos huevos y se pasan las yemas por el chino. A los pimientos ya remojados, se les quita la piel con el cuchillo; éstos, los pellejos y el pan machacado, se pasan por el chino con un poco de caldo de bacalao para que pase todo bien; por último, se pasa la cebolla a que esté bien tierna, se mezcla todo bien, se pone la salsa en buen punto de sal y Cayena, que pique un poco (si hace falta se le agrega más grasa), pues el bacalao absorbe mucha. Este, después de cocido y bien escurrido, se introduce en la salsa y se coloca con la piel hacia arriba en la cazuela que se ha de servir. Se pone al fuego a que hierva muy despacito y de vez en cuando, se agita la cazuela para que no se agarre; si ha de esperarse, se pone al vaho sobre la boca de una olla de agua hirviendo; a la hora de servir, se agita la cazuela para que salga cremosito.

Bacalao en salsa tabla

Un kilo de bacalao en trozos, 2 cacillos de aceite, 2 ajos, 2 cucharadas de cebolla y dos yemas. Al bacalao, después de remojado, se le escama y se le quitan las espinas; para este guiso no se cuece, sino se pican la cebolla y los ajos muy picados, se fríen en una sartén pequeña, bien cocida pero sin dorarse y, después, se machacan en el mortero. Se pone el aceite en la cazuela de barro

y el bacalao con la piel hacia arriba, y se agrega la cebolla machacada; todo en frío, se pone al fuego a que hierva; se bate bien la cazuela; no ha de estar muy apretado y, más que hervir tiene que batirse; en tres cuartos de hora estará hecha la salsa, que ha de estar muy espesa, como si fuese una besamel; diez minutos antes de servirse, se bate sin dejar y, en el momento de llevarse a la mesa, en un poco de salsa se deslian las dos yemas, se echan por encima, se agita bien la cazuela y se sirve.

Bacalao en ajo arriero

Un kilo de bacalao, 2 cacillos de aceite, 8 ajos y 500 gramos de tomate. El bacalao conviene que sea grueso, se le quita la piel y las espinas y se desmenuza en hebras (o sea rasgado), se lava bien para que se desale en aguas abundantes. Se hace la salsa de tomate con bastante cebolla, grasa o aceite, se pasa por el chino a que esté bien espeso y no se pone sal. Póngase el aceite en una cazuela de barro, los ajos pelados y partidos a lo largo en dos trozos cada uno y, cuando estén un poco fritos, se añade el bacalao, al que se le dan unas cuantas vueltas para que se fría bien; se mezcla el tomate y se sirve.

Bacalao en leche

500 gramos de bacalao en trozos, dos huevos, medio litro de leche, una cucharada de harina, pimienta y nuez moscada. Después de mojado el bacalao, se le escama y quitan las espinas, se pone una sartén con aceite al fuego, se envuelven en harina y huevos los trozos de bacalao y se frien, se van colocando en una cazuela de barro, en un poco de aceite se fría la cucharada de harina, se echa la leche hirviendo, un poco de sal, pimienta y nuez moscada, se echa por encima del bacalao a que hierva un poco a fuego muy lento y destapado y, de vez en cuando, se agita la cazuela. Si espesara mucho, se le añade un poco de leche; no ha de ser muy espesa. Se sirve.

Bacalao al «Pil-Pil»

750 gramos de bacalao en trozos remojados la víspera, como hemos explicado (para este guiso no se cuece). Se pone al fuego una cazuela con un cacillo de aceite o un poco más, se frien unos ajos (éstos se sacan después de fritos) y se deja enfriar el aceite, en el cual se introduce el bacalao, pero antes se escama y quitan las espinas, se bate bien hasta que esté la salsa espesa y se sirve. No conviene dejarlo esperar: se pondría aceitoso y de mal aspecto. En treinta minutos se hace.

Bacalao a la capuchina

500 gramos de bacalao, una cebolla, un cacillo de aceite, 40 gramos de harina, 50 de queso del Roncal o de Parma rallado, pimienta y nuez moscada. El bacalao, después de remojado y cocido se quitan las espinas y se desmenuza un poco, la piel se retira. Se pica la cebolla, se cuece en el aceite, cuando está bien cocida se agrega la harina y leche hasta que quede como una besamel no muy espesa, se pone en punto de sal, pimienta, nuez moscada y el queso, reservando un poco. Se va colocando en la tartera primero salsa, después bacalao, así hasta terminar la última capa de salsa, se espolvorea con queso y se mete a horno fuerte que se dore. Se cuecen unos huevos duros, se pasan por el chino, al tiempo de servir se echan por encima de la tartera.

Pudinga de bacalao con salsa besamel

(Véase pudín de merluza con salsa besamel). El bacalao para los pudines, se tendrá a remojo y se cocerá como hemos explicado en páginas anteriores.

Pudinga de bacalao asalmonado

Exactamente que el pudin de merluza asalmonado. Este se sirve con mayonesa y también puede servirse con una besamel entomatada.

Voloban de bacalao

Se fríe cebolla muy picada, se pelan unos tomates, se les quitan bien las pepitas, se pican y se echan a la cebolla frita que haga bien, se pican dos pimientos de los llamados de cuerno de cabra, se echan al tomate que se haga bien, a modo de una fritada. El bacalao después de remojado y cocido se le quita la piel y espinas, se desmenuza un poco, se mezcla con la fritada. Se hace una pasta de voloban (véase pasta de voloban). Se extiende con el rollo y se forra con la masa, antes se unta bien de manteca, se echa el bacalao y se cubre con el resto de la masa, se une bien, se mete al horno que se dore, se le da la vuelta para que se termine de hacer, se sirve caliente.

Albóndigas de bacalao

Se escoge un trozo de bacalao grueso, se le quita la piel y espinas, se deshace bien; que quede bien esponjoso; se lava en abundantes aguas un poco calientes, se desala bien, se pica y se le echan tres huevos para 500 gramos de bacalao. En una sartén se frien dos años y dos cucharadas de cebollas picadas; cuando esté frito, se machaca bien el mortero y con un poco de perejil, se

agrega al bacalao y se mezcla todo bien. En un vasito empolvado de harina, se les va dando la forma y se frien, se echan en una cazuela cuando se termine de freir; en el mismo aceite se fríe un poco de cebolla y dos ajos, media cucharadita de harina, y dos cacillos de agua caliente, se cuele salsa sobre las albóndigas y se echa un vasito de vino blanco y, a la hora de servir, se espolvorean con perejil picado. Con tomate también resultan muy buenas. Se tiene hecha una salsa de tomate y después de fritas las albóndigas, se introducen en el tomate. En las salsas han de hervir un poco las albóndigas.

Arrengorri cocido con mayonesa

Después de bien limpio, se cuece con agua, sal, perejil, cebolla y unos granos de pimienta; cuando rompe a hervir, se retira a que hierva despacio para que se cale bien; después de cocido, se saca a una fuente a que se escurra bien, se adorna la fuente con unas hojas de lechuga y la salsa en salsera. Se sirve el pescado entero.

Cabracho con mayonesa

Este pescado tiene parecido a unos besugos encarnados llamados Rey, pero los lomos más abultados de cola y sonrosados; la carne es muy blanca y fina. Se limpia y se cuece como el Arrengorri y se sirve con mayonesa o tártara.

Rey en salsa verde

Es exactamente igual que la merluza en salsa verde.

Rey asado al horno

Se limpia, se le dan unos cortes en el lomo, se introducen unas ramas de limón, se espolvorean de sal, aceite, pan rallado y se pone al horno a que se haga.

Rey frito

Después de bien limpio, se corta en trozos, a los que se les da sal; se envuelven en harina y huevo y se frien. Los trozos, de un centímetro de grueso.

Arrengorri a la francesa

El arrengorri, pescado poco conocido pero muy bueno, es blanco. Cocido con mayonesa es exquisito. Cantidades para la salsa: una cebolla, 2 zanahorias, romero, tomillo, 3 tomates, 4 pimientos morrones, una copa de coñac, un vasito de vino blanco y un arrengorri de un kilo largo. Se escama, se abre y se lava bien; que quede limpio y blanco. Se pican: la cebolla, las zanahorias, los tomates y pimientos; se pone al fuego una cazuela con aceite,

se agregan todos los componentes, encima se coloca el pescado que se tapa bien; cuézase muy lento. Cuando el pescado esté hecho, se saca a una fuente, se deja la salsa cocer a que se haga bien, se nota el punto cuando merma y empieza a dorarse; el aceite sube encima. se pasa por el chino; pásese todo bien para que quede bien espesita; después de pasada la salsa, se introduce el pescado para que se caliente bien. Se sirve.

Centolla

La centolla se prefiere viva; su mejor calidad se conoce en el peso; cuanto más pesa, más fresca y más carne tiene. Se cuece con agua, sal y unos gramos de pimienta; cuézase en agua abundante y déjese unos veinte minutos; se saca, se deja enfriar y se saca bien la carne de la cáscara y las patas y córtese a trocitos. Ingredientes para la salsa: una cebolla pequeña y dos tomates, todo muy picadito; se pone aceite en una sartén: un cacillo de aceite; se echa la cebolla y el puerro a que se rehoguen bien, después la zanahoria; cuando empiece a tomar color, sin que se queme, se agrega una cucharada de harina; el tomate, sin pepitas, y dos cacillos de agua que cuezan bien; cuando esté tierno y espeso, se echa una copa de Jerez y otra de coñac, la carne de la centolla, sal, pimienta y Cayena; se pone en buen punto a que pique un poco, se rellena la cáscara, se ponen unos trocitos de mantequilla, se espolvorea con perejil y pan rallado y se mete a horno fuerte a que se dore y se sirve muy caliente.

Almejas a la marinera

Los almejas se ponen a remojo en agua abundante para que suelten la arena; las que estén abiertas no sirven, están muertas y es peligroso comerlas. Se pone en una sartén aceite con media cebolla picada y dos ajos; cuando empiece a dorarse, se añaden 3 cucharadas de pan rallado y perejil picado, se echan las almejas bien lavadas que no tengan arena; medio vaso de vino blanco, un cacito de caldo o agua y sal; que cuezan diez minutos y se sirven.

NOTA: Tienen mejor presentación si se sirven solamente las que tengan carne y se retiran las vacías. En el primer caso, se meten las almejas al horno con el vino unos minutos para que abran, se sacan y se les quita la cáscara vacía; las llenas y el jugo que han soltado se agregan a la salsa; que no hiervan más de diez minutos y que endurezcan,

Mejillones a la marinera

Exactamente como las «Almejas a la marinera». Los mejillones no se ponen a remojo, éstos se raspan bien con un cuchillo y se lavan en aguas abundantes, se pasan de uno a uno por si hubiera alguno abierto; éste se retiraría, pues si no sería perjudicial.

Mejillones a la bordelesa

Póngase una cazuela al fuego con dos cacillos de aceite, una cebolla, dos zanahorias, dos chalotes, dos cucharadas de puré de tomate; se pone todo al fuego a que se rehogue; cuando esté rehogado, se agrega un vasito de vino blanco a que cueza. Se limpian los mejillones, se colocan en una tartera, se rocían con vino blanco y se meten al horno hasta que abren, que tardarán de unos ocho a diez minutos; se sacan, se les quita la cáscara vacía y se van colocando en una tartera; el líquido que hayan soltado se agrega a la salsa; cuando esté bien hechita, se pasa por el chino, habiendo de quedar espesita; se adereza con sal y Cayena, que se agregan a los mejillones a que hiervan un poco, y se sirven.

Langostinos con mayonesa

Modo de cocer los langostinos: Se lavan bien y se pone al fuego una cazuela con agua y sal; cuando hierva, se echan los langostinos a que cuezan veinte minutos y, seguidamente, se les quita el agua y se ponen a enfriar; se les quita la cáscara; las cabezas no se aprovechan; se pica una lechuga muy fina, se extiende por la fuente en que se han de presentar los langostinos, éstos se colocan sobre la lechuga. Si se quiere aumentar el plato, se rodea la fuente con huevos duros. La mayonesa se sirve en la salsera.

Langostinos a la rusa

Se hace ensalada rusa se coloca en la fuente y se cubre con los langostinos alrededor de la fuente, se colocan flanecitos de gelatina, y se sirven.

Aspid de langostinos

Exactamente igual que el «Aspid de langosta».

Langostinos a la africana

Exactamente igual que «Langosta a la americana». Para esta salsa lo mismo: se cuecen los langostinos y se les quita la cáscara, las cabezas se machacan bien en el mortero y se añaden a la salsa cuando esté cociendo, después se pasa todo y se introducen las colas de langostinos sin cáscara.

Langostinos a la bordelesa

Como la «Langosta a la bordelesa».

Langostinos a la ostendesa

Exactamente como la «Langosta a la ostendesa».

Langosta cocida con mayonesa

Manera de cocer langosta: para una langosta de kilo, cuatro litros de agua, veinte gramos de pimienta, una cebolla en dos trozos, una zanahoria en trozos y sal; se pone una olla al fuego con los cuatro litros de agua y los ingredientes indicados; cuando hierve todo a borbotones, se echa la langosta; ha de haber buen fuego para que rompa el hervor rápidamente (treinta y cinco minutos); si las langostas son más pequeñas, han de cocer de veinticinco a treinta minutos, se sacan del agua y se dejan enfriar y, después de bien frías, se les saca la carne y se corta en rajas que se colocan a capricho sobre su cáscara o en la fuente. Se adorna la fuente con tomates pequeños y rellenos o en rodajas, pimientos verdes, hojas de lechuga y huevos duros. La salsa se sirve en la salsera.

Aspid de langosta *diol 3*

Se cuece la langosta como hemos indicado, se deja enfriar y se corta en rajas. Ingredientes para la gelatina: 250 gramos de congrio, 250 de merluza, 150 de mero, un puerro, una zanahoria, un pedazo de cebolla y sal; se limpia el pescado y se lava bien, se pone a cocer con un litro de agua, todo en frío hasta que hierva; se espumará esmeradamente; ha de cocer quince minutos; se saca el pescado (esto se reserva para hacer pudín). Se pasa el caldo, se pone el punto de sal y un vasito de vino blanco, se pone a hervir; de antemano, se tienen doce hojas de cola de pescado a remojo y se agregan, cuando el caldo esté para hervir, con dos claras de huevo para clarificar; que hierva cinco minutos; se pasa por el trapo, antes se moja en agua fría y se retuerce bien, se pone a enfriar; si no se dispone de cámara, se pone sobre hielo, se tienen preparados 200 gramos de quisquillas sin cáscaras, se prepara un molde en forma de rosca, se echan unas cucharadas de gelatina; que enfríe cuando ha cuajado; se colocan unas colitas de quisquillas alternando con unos discos de trufa, se echan dos cucharadas de gelatina, se deja que cuaje, encima se colocan las rajas de langosta alrededor del molde, se ponen las colitas de quisquillas formando una fenefa de ondas, se termina de llenar con la gelatina y se deja hasta el día siguiente; para sacarlo del molde, se mete en agua hirviendo y se saca rápidamente, se le da la vuelta en la fuente en que se ha de servir. La mayonesa se echa en el centro de la rosca.

Langosta a la americana

Una langosta de kilo, un cacillo de aceite, 100 gramos de mantequilla, 250 de tomate, una cebolla, dos chalotes, dos ajos, un vaso de vino blanco, laurel, tomillo, estragón, Cayena y una copa de coñac. Se corta la langosta viva, se le quitan las patas, se parte la cola en seis trozos y la cabeza por la mitad, se pone al

fuego una sartén con aceite, se saltea la langosta hasta que la cáscara haya tomado color bonito, se adereza de sal, pimienta y vino blanco que cueza. En una cazuela se pone un cacillo de aceite, se agrega la cebolla, ajos y chalotes; cuando esté dorado, se echan los tomates, todo muy picado, el laurel, tomillo y estragón a que se haga bien, se agregan los intestinos y substancias de la langosta, que suelta al partirlo; se pasan por el chino, se unen a la salsa con la mantequilla, coñac, sal y cayena, se pone en buen punto que pique un poco, se pasa todo por el chino y se une a la langosta a que cueza hasta que la carne de la langosta se desprenda bien de sus cáscaras. La salsa ha de estar espesa. Se sirve en fuente honda.

Langosta a la bordelesa

Una langosta de kilo, 100 gramos de mantequilla, una cebolla, dos zanahorias, chalotes, laurel, tomillo, aceite, un vaso de vino blanco, pimienta y media cucharadita de pimentón picante. Se pican las verduras muy picadas, se pone un cacillo de aceite en la sartén y se rehogan. Se corta la langosta viva, a trozos, como para la americana; se saltean con la mantequilla, se le agrega el vino blanco, un cacito de agua y sal, que cueza quince minutos; después, se sacan los trozos de la langosta a una cazuela, se tapan y se reservan, se añade el caldo de la langosta a las verduras; antes que el caldo, se echa la cucharadita de pimentón y los ingredientes restantes; que cuezan; se pasa por el chino a la cazuela de la langosta todo mezclado a que cueza diez minutos, mas la salsa ha de estar espesa y se agrega zumo de limón; se coloca en la fuente, se espolvorea con perejil picado y se sirve.

Langosta a la Barcino

Una langosta de dos kgs., medio kg. de guisantes, una lata de trufas, un pimiento morrón, un limón, seis tomates pequeños, perejil, zanahoria, cebolla, una cucharada de vinagre y cuatro huevos; se pone una olla con cuatro litros de agua, sal, cebolla y zanahoria; cuando hierva, se echa la langosta a que cueza treinta minutos, se saca y se deja enfriar. Con dos yemas de huevo se hace una salsa mayonesa, se adereza con una cucharada de vinagre y mostaza para que quede muy espesa; pártase la langosta por la mitad, a lo largo se saca la carne de la cáscara, se corta en rajitas y se vuelve a colocar dentro de la cáscara, se cubre con unas cucharadas de salsa mayonesa, encima se colocan unos discos de trufas y pimiento, el hueco de la cabeza se rellena de guisantes, se rodea la fuente con rajitas de tomate y huevo duro, unas rajitas de limón, la mayonesa y se sirve en salsera.

Langosta a la rusa

Se cuecen dos langostas, se saca la carne del cascarón, se cortan en rajas, se colocan los dos cascarones en la fuente con las dos colas a las orillas y las cabezas en el centro, colocándolas en forma de arco que se sostiene con las mismas patas de la langosta, se adorna la fuente con gelatina y lechuga, se hace mayonesa y se le agregan guisantes, patatas y zanahoria en cuadritos pequeños y cocidos, se mezcla con una cucharada de mostaza y un picadillo de pepinillos; la salsa se sirve individual en tarritos de cristal, la langosta se corta en rajas y se coloca sobre sus cascarones y se sirven; su presentación es muy bonita y se precisa una fuente alargada de tamaño grande.

Cabrajo o langosta Homard

Este cabrajo tiene parecido a la langosta; se conocen en que las dos pinzas que tienen son mucho más grandes que las de la langosta y la cáscara muy oscura; es de clase más inferior pero resulta muy sabroso; todas las recetas de langosta son aplicables al cabrajo o langosta Homard.

Langosta Homard asada

Una langosta de un kilo, se le quitan las dos patas grandes y se abre por la mitad de alto en bajo, se echa sal, pimienta y Cayena, se pone a asar en la parrilla sobre la chapa, con la parte abierta hacia arriba; se rocía con mantequilla, cuando esté a medio hacer, se añadé más mantequilla y pan rallado, se mete al horno a que se termine de hacer, se corta en rajas y se coloca en la cáscara sin desperdiciar nada de jugo. Se sirve muy caliente. Aparte, se hace la salsa, se baten 150 grs. de mantequilla; cuando esté muy fina se agrega el zumo de un limón y perejil muy picado, sal y pimienta y se sirve en la salsera. (La langosta ha de ser viva). Esta langosta Homard también sirve para ponerla a la americana y otras salsas de langosta.

Langosta Homard

Una langosta de un kilo, 100 gramos de mantequilla, seis cucharadas de salsa besamel que no esté espesa sino muy fina, una copa de coñac, una copa de Oporto, dos yemas de huevo, el zumo de medio limón, sal, pimienta y Cayena. Se corta la langosta en pedazos (ha de estar viva), se pone una sartén al fuego con aceite y se frien, se van echando en una cazuela, después de fritos se les echa sal, pimienta, Cayena, zumo de limón, coñac y Oporto; que cueza cuarenta minutos; se sacan los pedazos bien escurridos, se dejan enfriar y la salsa que siga cociendo hasta que quede muy reducida; agréguese a la besamel, que ha de estar hirviendo; se añade la mantequilla en pedados, se bate bien, se retira del fuego y se echan las dos yemas, se saca la carne de langosta de sus cáscaras, se coloca en la fuente, se cubre con la sal y se sirve.

Langosta a la Ostendesa

Dos langostas vivas de 400 a 500 gramos cada una, 150 de mantequilla, un cacillo de aceite, 12 escaloñas, 200 gramos de tomate, un vasito de vino blanco, una copita de coñac, laurel, tomillo, estragón, 30 gramos de harina, 2 zanahorias y un limón. Las langostas se parten por la mitad, se les quitan las patas y se limpian, se machacan en el mortero, se colocan las langostas en una cazuela de horno con la parte cortada hacia arriba, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada, se rocían con 100 gramos de mantequilla y se meten al horno unos veinte minutos; con el aceite y el resto de la mantequilla se pone, en una cazuela, al fuego; se echan las zanahorias y escaloñas picadas, se rehogan cuando empiecen a tomar color, se agregan los tomates cortados por la mitad, se espresen las pepitas, se echa el coñac, las patas machacadas, laurel, tomillo y vino blanco, se rehoga la harina en una cuchara de mantequilla y se le echa la salsa a que cueza unos treinta minutos y se pasa por el chino, se cortan las langostas en trozos, se colocan en las fuentes, se cubren con la salsa y se sirven.

Langostas a la cardenal

Una langosta de 750 gramos, 125 de champiñones, 2 trufas, 150 gramos de mantequilla, 12 cangrejos, una copa de Jerez, un limón, una cebolla, 2 zanahorias, 30 gramos de queso rallado de Parma; póngase al fuego una olla con 3 litros de agua, sal, cebolla, zanahoria, laurel y tomillo; cuando hierva, se le echa la langosta; que cueza veinte minutos; se saca y se deja enfriar. Los champiñones y las trufas se cortan en trocitos y se rehogan con mantequilla. Con 50 gramos de mantequilla se rehoga la cebolla la zanahoria bien picada; cuando empiece a tomar color, se le añaden los cangrejos y el coñac; que cuezan cinco minutos; se sacan los cangrejos y se machacan en el mortero, se vuelven a echar en la misma salsa, y el restante de la mantequilla se mete al horno al baño de maría hasta que esté clarificado, se pasa por un trapo, se esprime bien para aprovechar todo el líquido y se coloca sobre hielo. Se ponen en un cacito, 3 yemas de huevo; 3 cucharadas de agua, se baten y se ponen a cocer al baño de maría; cuando ha espesado se retira del fuego y se va añadiendo poco a poco la manteca de los cangrejos y se colorea con unas gotas de carmín. Se parte la langosta por la mitad en todo su largor, con precaución de no romper la cáscara, se corta la langosta a rajitas de un centímetro de grueso, se coloca el champiñón, en los dos caparazones de la langosta, con unas cucharadas de la salsa de cangrejos; encima se colocan las rajadas de langosta, dándole su forma primitiva, se agregan tres cucharadas más de salsa, se espolvorea con el queso rallado, se rocía con un poco de mantequilla derretida, se mete al horno fuerte para que se dore; cuando estén dorados, se sacan y se colocan en una fuente, se adorna con rajadas de limón y perejil. La salsa se sirve en la salsera.

AVES Y CAZA

Pollo asado

Los pollos pequeños o de tamaño corriente (un kilogramo), se harán mejor en cazuela que en el horno. Se despluman bien y se pasan por alcohol para chamuscarlos, se lavan y se secan bien; que queden bien limpios; se arman, se doblan las alas hacia atrás, se cortan patas y pescuezo; las puntas de los muslos se introducen entre la piel, en el centro del caparazón se echa sal y una cucharada de manteca, y se ponen en una cazuela de buen tamaño, ni grande ni pequeña; se echa el pollo y más manteca, se tapa bien; que no escape el vaho, y de vez en cuando, se le da vuelta para que no se queme y se haga por igual; no se pincha con el tenedor; desmerecerá mucho y se estropeará.

Cuando el pollo está tierno, se saca de la cazuela; si tiene mucha grasa el jugo, se le quita un poco, se acerca al fuego a que se dore bien, se le añade una cucharada de caldo o agua y unas gotas de limón a que hierva un poco, se pasa y se reserva y se echará el jugo en salsera; el pollo, si se ha enfriado, se meterá unos minutos al horno a que se caliente, nunca con su jugo porque ablanda la carne. Se trincha el pollo en cuatro cuartos, teniendo un kilo de peso; si son más grandes, se parten en ocho trozos; al jugo se le puede añadir una guarnición de champiñón o guisantes con unos cuadritos de jamón o patatitas nuevas en el momento de llevarlo a la mesa.

Capón o pavipolla asada

Estos se asan en el horno; después de bien limpios y armados, se ponen en una tartera de horno; en el centro del caparazón, en vez de ponerles manteca como a los pollos, se les pone una naranja pelada en dos trozos para que no resulten muy grasientos, se les pone sal y manteca, no mucha; se forran con papel de barba y se meten al horno a que se hagan, se colocan en la parte de abajo procurando que no se doren hasta el final para que se calen bien. Se trinchan y se sirven. La pavipolla se servirá con berros y patatas a la manteca (véase «Patatas a la manteca», página 158), y el capón con ensalada de lechuga y patata paja, y los jugos en salsera. También se puede servir con una ensalada de lechuga y naranja (véase páginas de ensalada).

Pato asado

El pato se asa al horno, se limpia bien y se arma; se pasa bien por la llama de alcohol, bien chamuscado; se coloca en una tartera

de horno, encima de la tartera se pone una parrilla con el fin de que el pato quede en hueco y no se pringue en la grasa; para que no resulte muy grasiento se trincha y se sirve con una ensalada de lechuga o berros y patata paja. El jugo se sirve en la salsaera.

Pollo frito

Se escoge un pollo tierno de 750 gramos, se limpia bien y se parte en trozos por sus coyunturas; se pone mantequilla o aceite en la sartén, se echa sal y se fríe sin atropellarlo para que se cale bien; ha de quedar bien doradito; se fríe con bastante grasa y cuando se saque de la sartén, se pone en un pasador a que escurra bien el aceite. Se sirve con patatas paja (véase «Patatas paja», página 157).

Pollo relleno

Después de bien limpio se deshuesa (véase «Modo de deshuesar una gallina para trufarla», página 128), se prepara un picadillo de lomo o ternera o mitad y mitad, se le echa sal, un vasito de vino blanco, perejil y nuez moscada, dos huevos batidos como para tortilla y se rellena el pollo, se cose la piel por donde se ha abierto para rellenarlo y, después de cosido, se ata con algodón fuerte sin apretarlo mucho; se pone, en una cazuela con manteca o aceite, cebolla, perejil, zanahorias, un vasito de vino blanco, a que se haga a fuego lento; se deja un poco destapado para que salga el vaho y el pollo no reviente, se le da vuelta a que se haga todo por igual: en hora y media estará el pollo tierno; antes se pincha con una aguja que entre fácil, se saca, se deja el pollo enfriar para cortarlo bien; si se hace la vispera, mejor; se pasa la salsa por el chino; que pase todo bien; ha de quedar espesita, pero, si está demasiado gorda, se añade un poco de agua, se pone sal y se echa por encima del pollo trinchado. Se sirve con unas alcachofas rebozadas.

Pollo estofado

Un pollo que no llegue al kilo, se limpia y se pone en un puchero, se arma como para asarlo, se pone sal, manteca o aceite y cebolla en dos trozos, un tomate grande, perejil, tres ajos, laurel, tomillo, romero, zanahoria, una copa de coñac y se tapa bien con un papel en la tapa del puchero para que no pierda aroma; cuando esté tierno, se saca, se deja enfriar, se pasa el jugo, éste quedará claro pero oscurito, y se reserva al calor. Se trincha el pollo por sus coyunturas, el cuarto de la pata se hace en dos y la media pechuga en otras dos, el ala separada, o sea, que son ocho pedazos y las dos alas; el cuello y curcusillas o rabadillas no se sacan, se coloca en la fuente y se echa el jugo hirviendo; se rodea la fuente con unos fritos de puré de patata.

Pollo a la Crema 1.^a fórmula

Un pollo de 750 gramos, un vasito de Oporto, un vasito de vino blanco, 250 gramos de nata de leche cruda, 175 de mantequilla y dos yemas de huevo. Se parte el pollo en pedazos por sus coyunturas, se pone la mantequilla en la sartén; cuando esté caliente, se saltean los trozos de pollo; cuando esté doradito, se traslada a una cazuela para que se vaya haciendo a fuego muy lento; cuando está tierno, se saca a una fuente que se colocará encima de una olla de agua hirviendo, se pone el Oporto a cocer dejándolo reducido a la mitad, se mezclan la nata con las yemas, se añade el Oporto hasta que espese, con mucho cuidado de que no hierva, se echa encima el pollo y se sirve muy caliente.

Pollo a la Crema 2.^a fórmula

Esta receta es más sencilla que la anterior. Se eligen dos pollitos tiernos de 800 a 900 gramos; después de bien limpios, se cortan por sus coyunturas el pescuezo y curcusilla que se ponen a cocer con las patas y menudos; todo bien limpio, se pone en un puchero con agua, sal, cebolla, zanahoria, perejil, pimienta en grano y, si hubiera algún resto de carne, para que haga un caldo bueno, 150 gramos de champiñones que se cortan, se les da un hervor en muy poca agua (este caldo se agrega al caldo en que se están cociendo los restos de los pollos), se escurren bien y se saltean y se reservan hasta que la salsa esté hecha. Se saltea el pollo para que quede bien doradito, se va echando en una cazuela, se le pone sal y caldo del puchero, muy poco; si hace falta, se le añade de poco en poco; ha de quedar tierno pero no cocido; con una hora es suficiente para que el caldo esté cocido, que se pasa por el chino, se ponen en un cazo 50 gramos de mantequilla y una cucharada de harina a que se fría sin quemarse, se añade caldo lo suficiente para que la salsa quede espesa, se añade una copa de Madera; se retira del fuego, se añaden tres yemas, se unen bien y se echan al pollo con los champiñones. Ya no ha de hervir más y se sirve.

Pollo a la suprema

Después de bien limpio, se corta por su coyuntura y se saltea bien; que quede bien dorado; se pone, en una cazuela, a cocer con agua (ésta se le echa hirviendo), sal, cebolla, perejil, laurel, tomillo, zanahoria y pimienta negra; que cueza; cuando esté tierno, se sacan los pedazos y se cuele la salsa; con 30 gramos de mantequilla se pone al fuego un cacito con una cucharada de harina para que se dore bien, se le añade caldo hasta que la salsa esté espesita, se echa con los pedazos de pollo a que hierva un poco, se agregan unos cuadrillos de jamón rehogados y se sirve.

Pollo con tomate

Se eligen pollitos tiernos tomateros, que así se llaman; se cortan en pedazos y se fríen, se pasan a una cazuela, se echa cebolla muy picada a que se haga bien; cuando la cebolla esté tierna, se echan los tomates pelados bien esprimidos de zumo y pepitas y bien picados, se deja la cazuela destapada para que merme bien la salsa, se le da vueltas a que deshaga bien el tomate; no se pasa, se sirve con unos triángulos de pan frito.

Pollos a la primavera

Dos pollos pequeños de 700 gramos cada uno, se cortan en pedazos y se saltean con manteca o aceite abundante; el pescuezo y la curcusilla no se aprovechan, se saltearán con calma para que queden bien calados por dentro; ya no han de cocer más, se van echando en una cazuela a que guarden el calor hasta que se vayan a servir, se tienen preparadas las verduras siguientes: se cuecen separadas y se saltean en el momento de servir unas puntas de espárragos de cinco a seis centímetros de largos; 100 gramos de guisantes, 12 alcachofas pequeñas, 100 gramos de patatitas nuevas del tamaño de una avellana, 100 de zanahoria, se cortan del tamaño de las patatas y 125 de mantequilla; para saltear las verduras, se coloca el pollo en la fuente y las verduras se saltean de una en una y se colocan alrededor de la fuente en montoncitos individuales, con el resto de la mantequilla se pone en la sartén, se le añade una copa de coñac, unas gotas de limón y dos cucharadas de jugo de carne o de caldo, sal y pimienta blanca, se echa sobre el pollo y se sirve.

Pollo salteado y presentado con uvas y naranjas

Un pollo de 800 gramos, 125 de mantequilla, una copa de coñac, otra de Jerez seco, 4 cucharadas de jugo de carne; si no lo hubiera, se hace con el caparazón, el pescuezo y curcusilla; estos dos pedazos no se mandan a la mesa; para sacar el jugo, se ponen en una cazuelita con un trozo de cebolla, unas rajitas de zanahoria y un poco de manteca a que se haga hasta que se dore.

El pollo se parte por su coyuntura y se sazona de sal y pimienta blanca, se saltea a que quede bien calado y de bonito color, se va echando en una cazuela y se tapa; se coloca a un lado de la chapa y de vez en cuando se le da vuelta con la misma cazuela; el pollo puede prepararse con anticipación, el jugo se hace en el momento de llevarlo a la mesa, se pone la mantequilla, el coñac y Jerez, en la sartén se echan unas gotas de limón, unas cucharadas del jugo que se ha preparado y sal y que hierva unos minutos; se echa por encima del pollo, se pelan 2 naranjas, 100 gramos de

uvas blancas, se sacan los gajos de naranja, se les quitan las pepitas con un palillo, se ponen alrededor de la fuente, se pelan los granos de una, se colocan encima del pollo y se sirven.

Gallina en pepitoria

La gallina se despluma metiéndola unos minutos en agua hirviendo; el agua ha de hervir a borbotones; en tres o cuatro minutos es suficiente para que se pueda pelar bien; además tiene la ventaja que resulta más tierna. Los pollos no se escaldan, de no ser gallos grandes, pues los jóvenes desmerecen mucho. Después de desplumarla se pasa por alcohol para chamuscarla. Se abre y se vacía por dentro, se lava y se seca bien, se parte en trozos y se frien, se ponen en una cazuela; en el aceite que queda de freír, se echa cebolla picada y dos ajos; cuando esté frito, se saca al mortero y se machaca con perejil y los hígados de la gallina, se deslíe con un poco de agua y se echa a la cazuela y un vaso de vino blanco, sal y nuez moscada, un poco más de caldo o agua y que cueza dos horas; cuando esté tierna, en el aceite que quedó de freír, se echa una cucharada de harina a que se dore, se añade caldo de la cazuela a que hierva un poco más y se sirve. Si se quiere, se echan dos yemas en la salsa al tiempo de servirla.

Gallina en guiso perdiz

Se despluma en agua hirviendo y se pasa por llama de alcohol; que quede bien limpia, se vacía y se lava bien por dentro. En un puchero se pican 2 cebollas, 2 zanahorias, una cabeza de ajos, unos gramos de pimienta, un vaso de vino blanco, un cacillo de aceite y sal, se coloca la gallina y se tapa bien, se pone a fuego muy lento; en dos horas estará tierna; al final se ha de dorar, se saca y se pasa la salsa por el chino; ha de pasar todo bien y que quede espesita; se trincha la gallina, se coloca en la fuente, se cubre con la salsa y se sirve.

Gallina estofada

Una gallina tierna, 500 gramos de cebollas, 500 de tomates, laurel, tomillo, 2 zanahorias; se pican todos los ingredientes, se colocan en una cazuela, se saltea la gallina en pedazos, se colocan encima, se pone sal, un cacillo de aceite, el zumo de un limón y un vaso de agua a que cueza; cuando esté tierna, se sacan los pedazos y se deja la salsa para que quede bien concentrada; luego se pasa por el chino y se une a la gallina hasta el momento de servir.

Gallina en pebre

Después de bien limpia, se corta en trozos y se frie, se pone en una cazuela, se cubre de agua hirviendo, sal y zumo de limón,

con perejil, laurel, tomillo, cebolla y zanahoria, se hace un manojito, se ata y se pone en la cazuela; que cueza; cuando esté tierna, se retira el manojito; se deslíá en un poco de agua, una cucharada de fécula; que cueza hasta que quede en buen punto de espesa; a la hora de servir, se le echan tres yemas diluídas en un poco de agua y se sirven.

Pechugas de gallina presentadas sobre un brioche

Para este plato solamente se aprovechan las pechugas. Se ponen en una cazuela una cebolla grande picada, 250 gramos de zanahorias cortadas en rodajas, sobre esto se ponen dos pechugas o cuatro medias, en dos piezas se hacen mejor; se echa un vaso de vino blanco bueno y dos cucharadas de manteca; las pechugas se eligen tiernas para que no resulten secas; cuando estén tiernas, se sacan, se deshuesan y se les quita la piel. Se hace un brioche, mejor dicho se tiene hecho de antemano (véase «Brioche», página 229), en un molde proporcionado a la fuente; los que mejor resultan son los que se hacen en una fuente de porcelana (besuguera) de forma alargada, que no sea muy grande; se coloca el brioche en la fuente, se cortan las pechugas y se colocan encima, se pasa la salsa por el chino, se echa alrededor de la fuente, se adorna con unas rodajas de zanahorias que se habrán reservado de las pechugas y se sirven.

Pichones asados

Estos se pelan y se limpian bien como los pollos, se aclaran en varias aguas para que blanqueen; el hígado y mollejas se limpian y se les mete dentro. Se cortan unas rajas de tocino que no sean muy gruesas, se les colocan en las pechugas, se atan y se ponen en una cazuela con manteca y sal; háganse muy lentos; de vez en cuando se les da vuelta; que se hagan todos por igual; cuando estén tiernos, se sacan, se quita manteca de la cazuela y se añaden unas cucharadas de agua a que hierva un poco y se retira; los pichones se cortan por la mitad de alto en bajo, se colocan en la fuente, se rocían con el jugo y se sirven. De los pichones, su mejor guiso es el asado; se les puede cambiar la guarnición, bien sea un picadillo de champiñones o guisantes, patatitas, unas puntas de espárragos, etc. Siendo muy tiernos, también sirven para ponerlos a la parrilla, pero antes hay que asegurarse que sean tiernos.

Pichones esparrillados o emparrillados

Después de bien limpios, se parten por la mitad de alto en bajo, se les pone sal y pimienta blanca, se fríen en manteca, sin atropellarlos; para que se calen bien se sacan a un plato, se deja en-

friar un poco, se les pone buena capa de mantequilla y se envuelven en pan rallado, se colocan en la parrilla y se asan; que queden doraditos; en un cacito se derrite un trocito de mantequilla, se le agrega zumo de limón y perejil muy picado, se echa sobre los pichones colocados en la fuente y se sirven con unas rajadas de limón.

Perdices asadas

Exactamente igual que los pichones asados, se les pone en la pechuga lo mismo: una raja de tocino y se ata; han de ser muy jóvenes para que se puedan asar y ha de ser hembra; los machos son muy duros; éstos se conocen en que tienen un botón en la pata y suelen ser más grandes, no sirviendo ni para guisarlos. Y aun cocándolos más tiempo, resultan muy secos; así es que, para asarlos, han de ser hembras y muy jóvenes; se asan en cazuela para que resulten más jugosas; cuando estén tiernas, se sacan y se cortan por la mitad de alto en bajo, se sirven con ensalada de berros o lechuga y patatas fritas, El jugo se manda en salsa.

Perdices en su guiso perdiz

Se limpian bien y se aclaran para que queden bien blancas dos perdices, 500 gramos de cebolla, una cabeza de ajos, unos granos de pimienta, sal y aceite un cacillo, o sea una taza por cada perdiz; un chorrito de vinagre, se pican las cebollas, se ponen en una cazuela los ajos y pimienta, sobre esto se ponen las perdices atadas con bramante, se echa sal, el aceite y vinagre y se tapan bien; que no se evaporen; se pone un papel en la tapa y que cuezan a fuego lento; cuando estén tiernas — se conoce en que suele abrir el caparazón por detrás y se empiezan a desprender los muslos —, se sacan y se les quita el bramante, se parten por la mitad y se pasa la salsa por el chino; que pase todo bien; se echa por encima de las perdices y se sirven con unos triángulos de pan frito.

Perdices estofadas

Se limpian y se lavan bien; que queden bien desangradas; se atan, se secan y se les pone sal y se frien; que queden bien doraditas; se frien una cebolla grande, tres ajos, perejil, todo picado y con zanahoria a que se dore bien; se echa en una cazuela después de fritas, y las perdices, se cubren de agua, se echa sal, laurel, tomillo, pimienta en grano, se tapan bien y que cueza hasta que estén bien tiernas; se sacan y se deja la salsa cocer hasta que quede bien reducida y se pasa por el chino. Se colocan las perdices, en la fuente, trinchadas en dos pedazos, se cubren con la salsa y se sirven con unos triángulos de pan frito.

Perdices con tomate

Después de bien limpias, se secan, se parten en cuatro cuartos como el pollo, se echa sal y se frien, se pica cebolla y se frie a que quede bien cocidita; se ha de picar muy menuda, se echa sobre las perdices a que se se rehogue todo bien; mientras tanto, se escaldan los tomates, se pelan y se pican muy picados, se echa sobre las perdices y que cueza hasta que estén tiernas (si la cebolla y el tomate se ha picado bien, no hace falta pasar la salsa, si no se pasa por el chino), se añaden unos cuadritos de jamón salteados, se colocan las perdices en el centro de la fuente, se echa la salsa por encima y se rodea la fuente con unas alcachofas cocidas y rebozadas; si son grandes, se parten por la mitad antes de freirlas y se sirven.

Perdices en conserva

Se limpian bien, se lavan con abundantes aguas, se secan con un paño, se atan, se frien con mucho aceite y bien rosiente; que se doren bien; se dejan enfriar por lo menos veinticuatro horas al fresco, después, se ponen a cocer con agua, sal, una cabeza de ajos, laurel, pimienta; cuando estén cocidas, se retiran, se dejan enfriar veinticuatro horas, se cubren con vinagre que no sea muy fuerte y el aceite de freirlas, se colocan en una sopera y se tapan bien para que no se evaporen. Después de un mes, ya se pueden comer.

Perdices en escabeche

Se limpian y se preparan como la receta anterior, se secan, se atan y se frien bien. Se ponen 3 perdices, 3 zanahorias, 2 puerros (sólo lo blanco), una cabeza de ajos, laurel, tomillo, 2 cacillos de aceite, sal, pimienta, clavo y un vaso de vinagre; se ponen a cocer en una olla hasta que estén tiernas, después se sacan y se dejan enfriar veinticuatro horas, se cuele la salsa y se reserva en sitio fresco hasta el día siguiente; pasadas las veinticuatro horas, se ponen en una sopera las perdices, se prueba el caldo a ver si está en buen punto de sal y vinagre; si tiene poca, se le añade más; por eso conviene echar menos al cocerlas; se añadirá también el aceite de freir las perdices, al final de todos los componentes, en la sopera. Esta se tapa bien; como mejor quedan es cubriéndolas con una servilleta, se ata por la boca y se pone una tabla encima para que no pierdan aroma. Han de quedar bien cubiertas de líquido. A los ocho días ya se pueden comer.

Perdices en escabeche 2.^a fórmula

Se preparan como la receta anterior, se parten en cuatro trozos, se cuecen exactamente; cuando estén tiernas, se sacan y se deja cocer la salsa hasta que quede muy reducida. Las perdices

se ponen a enfriar y se hace un picadillo de pepinillos y aceitunas. En el momento de servir las se echan en el líquido del escabeche y se vierten por encima de las perdices. Se sirven frías (éstas no se pueden guardar).

Becada, chocha o sorda a la bilbaína

Dos becasas, una cebolla, 2 cucharadas de manteca, una tacita de aceite, perejil, 6 nabos, 3 zanahorias, una copa de coñac, otra de Jerez seco, 3 ajos, sal y pimienta. Se despluman y se limpian bien con un paño (éstas no se lavan), se les quitan los ojos y se les atraviesa el pico y por la espalda se atan.

En una cazuela se pone la cebolla, zanahoria, manteca y aceite, se ponen las becasas, se echa sal, pimienta, coñac, Jerez, ajos y perejil, se tapa bien y se ponen a cocer; a la hora y media se echan los nabos cortados en tiras alargadas, éstos se sacarán en cuanto estén tiernos para adornar la fuente; a las dos horas o algo más estarán tiernas las becasas; antes se miran si están cocidas; se sacan y se ponen en un plato. La salsa, si está en punto, se pasa; si no lo está, se deja cocer un poco más y se pasa por el chino apretando para que pase todo bien; después de pasada la salsa, se une a las becasas con los nabos para que esté al calor hasta la hora de servir. Se colocan en la fuente y se cubren con la salsa; los nabos se colocan alrededor de la fuente y se sirven.

Codornices asadas

Estas se limpian bien y se ponen con una hoja de viña en la pechuga, antes se untan de mantequilla y, encima de la hoja, se pone una rajita de tocino fresco; se atan con algodón para sujetarlo, se les echa sal y se ponen en una cazuelita con manteca a que se asen, se les da la vuelta para que se asen todas por igual y se sirven con una guarnición de patatas paja o avellanas y ensalada; el jugo en salsera.

Codornices a la delfina

Cuatro codornices. Se preparan como las anteriores y se meten al horno a que se asen (éste ha de calentarse bien); en veinte minutos se asan, se sacan y se les quitan los hilos, las hojas y el tocino; 500 gramos de guisantes se cuecen en agua y sal, se pasan por el chino; que queden bien verdosos; se añaden 50 gramos de mantequilla y leche hirviendo hasta tener un puré espeso y muy fino, se echa en una tartera de horno, se introducen las codornices y que asomen un poco, se meten al horno para que se doren y se sirven (el horno estará muy fuerte).

Codornices al minuto

Se parten por la mitad de alto en bajo, se les pone sal y se frien en manteca; se frien unas rebanadas de pan de un centímetro de grueso (tantas rebanadas como medias codornices haya), después de frito se untan bien de foiegras, sobre ésto se colocan las codornices que se ponen en la fuente, se derrite un trocito de mantequilla, se añade zumo de limón y dos cucharadas de jugo de carne y perejil picado, se echa sobre las codornices y se sirven,

Liebre en salsa

La caza conviene no sea recién muerta; lo mejor es 2 ó 3 días colgada al aire; después, se lava bien y se seca con un trapo, se parte en pedazos por sus coyunturas, se le pone sal y se frien en manteca, se va echando en una cazuela, se pica una cebolla grande y 4 ajos, se frien en la misma grasa; cuando empiece a dorar, se echa a la liebre con un vaso de vino tinto y agua, una hoja de laurel; que cueza hasta que esté tierna; se sacan los pedazos de liebre y se pasa la salsa por el chino; ha de quedar espesa; se une a la liebre y se tiene al lado del fuego hasta la hora de servir.

Liebre a la española

Se limpia bien, se lava y se seca; se parte en pedazos, se echa sal y se frien en aceite o manteca; se pica cebolla y 4 ó 5 ajos (se ha de picar muy fino); se echan los pedazos de liebre y cebolla picada a una cazuela y la grasa de freir; que se rehogue bien a fuego lento; de vez en cuando, se le da vueltas; cuando la cebolla se haya consumido, que tardará más de una hora, se machacan 2 ó 3 ajos y perejil; se deslíe con una cucharada de harina, se agrega al guiso, se pone en punto de sal y una copita de coñac; que hierva diez minutos más, y se sirve. Esta salsa no se pasa (la cabeza no se sirve).

Liebre asada al horno

Ha de ser joven; después de bien limpia, se pone en adobo; se machacan unos ajos, se deslíen con vinagre y unas cucharadas de aceite, se rocía bien la liebre y se tiene 24 horas; al día siguiente se lava bien, se echa sal y manteca, se pone en una parrilla y debajo una tartera de horno con un cacito de caldo o agua y zumo de limón; de vez en cuando, se echan unas cucharadas de este jugo sobre la liebre para que no resulte seca, se saca, se trincha, se sirve con ensalada y el jugo se sirve en salsa (la cabeza no se sirve).

Conejo asado

Se le quita la cabeza y se pone en adobo como la liebre, se asa y se sirve exactamente. También se sirve frío con mayonesa o salsa tártara.

Conejo frito

Después de bien limpio, se corta en pedazos, se le pone sal y pimienta blanca, se fríe en manteca a que quede bien calado, se pica una cebolla muy finamente picada y se fríe en manteca bien cocida en la grasa sin dorar; después de frita, se escurre bien, se coloca el conejo en la fuente y se echa la cebolla por encima y se sirve con ensalada. El conejo para frito o asado ha de ser muy joven; si no lo fuera se deja para salsa.

Conejo a la cazadora

Un conejo, 125 gramos de jamón, 250 de champiñones, una cebolla pequeña, dos tomates, un ajo, perejil, una copa de Jerez seco y otra de coñac. Se corta el conejo en trozos por sus coyunturas, se fríe con manteca (antes se les pone sal y pimienta), se echa en la cazuela, se pica la cebolla muy menuda, se le añade al conejo el ajo y perejil majado, se deslíe en un poco de agua y se echa a que cueza. Se pelan los tomates, se espresen bien, se pican y se echan para que cueza todo junto, se saltean los champiñones y el jamón cortado en cuadritos; cuando el conejo esté tierno y la salsa en su punto, se echan los champiñones, jamón, Jerez y coñac; se pone en punto de sal a que hierva diez minutos más y se sirve.

Conejo en salsa

Se corta por sus coyunturas, se fríe en manteca y en la misma grasa se fríe cebolla, dos ajos y perejil; cuando esté doradita, se le añade una cucharada de harina para que se dore con la cebolla, se le da vueltas para que no se queme, se echa agua a que hierva cinco minutos, se pasa por el chino y se une al conejo; en una cazuela se pone a cocer, se le añade un vaso de vino blanco y nuez moscada a que cueza hasta que esté tierno y se sirve. Estas dos recetas sirven también para el conejo de corral, y lo mismo para frito que asado le son aplicables.

Conejo en escabeche

Se corta en pedazos y se frien como los anteriores (pero en aceite en vez de manteca); después de fritos, se ponen en una cazuela con agua, vinagre, el aceite que quedó de freír, sal, laurel, tomillo, cebolla, perejil y pimienta en grano; que cueza hasta que esté tierno; se saca, se deja enfriar, se deja hervir el caldo hasta que quede muy reducido, se echa por encima del conejo y se sirve frío.

Conejo en escabeche

Receta más detallada para conservarlo varios días: un conejo de un kilo, una hoja de laurel, un poco de tomillo, ocho gramos de pimienta, media cebolla que no sea muy grande, una ramita de perejil, un cacillo de aceite y una taza de vinagre que, si no es muy fuerte, habrá que poner algo más. Se frie en aceite el conejo (antes se parte en trozos y se le pone sal); después de fritos, se ponen en una cazuela con agua y sal; del agua no se puede indicar cantidad, pues depende de lo que tarde en hacerse el conejo; conviene que le cubra para que cueza pronto y luego quede suficiente para dejarlo cubierto; después que esté hecho, se pone a cocer con las hierbas e ingredientes indicados; cuando esté tierno, se sacan los trozos a enfriar, se pasa la salsa, que se deja enfriar separada del conejo y, cuando todo esté muy frío, se une y se tapa bien; después de seis días se puede comer.

CARNES DE VACA Y TERNERA

Biftecs de vaca asados

Los mejores son de entrecote, los de la cinta y rabadilla o bajo pierna (la rabadilla o bajo pierna es todo lo mismo). Se hacen los biftecs, que no sean demasiado gruesos ni tampoco delgados, de dos centímetros; lo mejor es ponerlos en adobo para que resulten tiernos y jugosos; se limpian bien de sebos y piltrafas, se machaca un ajo para tres biftecs y perejil que se echa en un plato; se deslíá con aceite fino y zumo de limón, se untan bien los biftecs y se dejan dos horas; aunque se tengan más tiempo, no se estropean. Si se han de asar en la chapa, se procura que esté fuerte, y se limpia con un papel engrasado; se echan los biftecs y, cuando estén asados, se les da la vuelta, procurando no darles más que una para que se hagan por los dos lados; si se ve que no están bien hechos, se dejan un poco más sin darles la vuelta; luego se les da ésta, y termínense de hacer; se harán en el momento de servirlos: en seis u ocho minutos estarán hechos; se ponen dos cucharadas de aceite a que se frían bien, se añade un trocito de mantequilla, zumo de limón y el jugo que han soltado los biftecs; se colocan éstos en la fuente y se rocían con el jugo, se sirven con patatas puentes grandes (véase «Patatas puentes grandes», página 156). A los biftecs se les pone la salsa al retirarlos de la chapa.

»Biftecs fritos

Se preparan como para asados con el adobo; se pone una sartén con aceite o manteca; no se pone demasiado; solamente se ha

de cubrir el fondo de la sartén y, a medida que se va consumiendo, se le va añadiendo. Se echan los filetes cuando el aceite esté bien caliente; a los dos o tres minutos se les da la vuelta a que se terminen de hacer; se freirán holgados, no apretados, hasta que se saquen todos; no se vuelven a echar más; si hace falta, se añade más grasa antes de echar los bíftecs; la salsa se pone al sacarlos de la sartén; se sirven con patatas fritas y ensalada. (Se prepara el jugo para los bíftecs asados).

Bíftecs emparrillados

Se preparan como para los asados a la chapa. Se pone una parrilla al fuego, que ha de estar al rojo; cuando la parrilla esté caliente, se unta con un papel engrasado y se coloca la carne a que se ase; se le da vuelta para que se termine de hacer, se prepara el jugo como los anteriores, se colocan en la fuente, se rocían con el jugo y se sirven con patatas a la inglesa y ensalada de lechuga. Se pone la sal al retirarlas del fuego y se sirven (véase «patatas a la inglesa», página 158).

Rumstec

Rumstec es un trozo de carne de vaca, tapa o bajo pierna; teniendo necesidad de que sea tierno, se prefiere de tapa. Ha de ser quitado el comienzo de la tapa; a continuación, se saca un trozo de tres centímetros de grueso y todo lo largo de la tapa; conviene que la carne sea matada con tres o cuatro días de anticipación; se pone en adobo con unos ajos machacados, perejil, aceite y zumo de limón; así se tiene dos horas y, si se prepara la víspera, mejor. Se hace a la parrilla, a la chapa o lo mismo en sartén como lo hemos explicado en los bíftecs asados; después de asado, esparrillado o frito, se coloca en un plato y se corta en cuadros no muy grandes, se vuelve a unir como si estuviese en un trozo. Con un poco de aceite bien quemada se derrite un trozo de mantequilla y zumo de limón y el jugo que haya soltado la carne se pone en punto de sal y se echa sobre la carne. Se sirve con patatas pajas.

Esta carne admite en su presentación distintas guarniciones: patatas al suflé, patatas salteadas, avellanas inglesas, lo mismo que alcachofas rebozadas, cogollos de lechuga presentada a la jardinera con una variación de verduras, etc., el guiso ha de ser el mismo, y la sal se pondrá al retirarla de la chapa o parrilla.

Filetes de vaca de lomo alto esparrilladas

Se escoge un trozo del lomo alto, se limpia de grasas y nervios, se hacen filetes de dos centímetros escasos de grueso, se preparan en adobo con aceite fino, perejil muy picado, pimienta blanca y canela molida, se mezcla bien y se untan los filetes para

que queden bien impregnados en el adobo, se ponen la víspera, como mínimo dos horas de anticipación. Se asan en la chapa como los bistecs, se pasa un papel engrasado y se echa sobre la chapa que ha de estar muy fuerte; se harán en ocho o diez minutos, es decir cuatro o cinco por cada lado; se harán mientras estén comiendo. En unas cucharadas de aceite frito se echa un trozo de mantequilla y zumo de limón, sal; que dé un hervor, y se añade el jugo que han soltado los filetes y, si ha quedado algo del adobo, se echa sobre los filetes que se sirven con patatas paja o inglesas.

Rosbif a la inglesa

El rosbif es un trozo de carne de vaca de la parte del lomo alto. Se coge un trozo de dos kilos, se limpia de gordos y nervios; conviene que sea matado de tres o cuatro días antes; un día se tiene en adobo. Se prepara el adobo con una tacita de aceite, un poco de pimienta inglesa, una cucharadita de canela en polvo y el zumo de dos limones; se introduce la carne, de vez en cuando se le da vuelta para que tome bien el adobo; al día siguiente, se ata y se fríen bien en una sartén con dos cucharadas de manteca; no se pincha, se le da vuelta sin dejar que se haga más por un lado que por otro; después, se coloca en una tartera de horno y se mete diez minutos más para que se acabe de hacer. En la sartén se fríe durante unos diez minutos, no teniendo seguridad del horno. Si el horno calienta bien, en veinte o veinticinco minutos estará hecha, y no se fríe. Aconsejo que se fría, es más seguro; se echa la sal al sacarlo del horno, se le quita el bramante y se corta en rajas que estarán sonrosadas en la grasa, se echa un trozo de mantequilla, sal y el adobo que se reservó de la carne, se une todo; que dé un hervor; se pone en punto de sal y se echan dos cucharadas sobre la carne y el resto se envía en la salsera; el rosbif se coloca en el centro de la fuente, en una esquina se pone ensalada de lechuga y en la otra se ponen patatas a la inglesa y se sirven.

Rosbif

Se elige un trozo como para rosbif a la inglesa, se machacan unos ajos y perejil, se deslíe en aceite y zumo de limón; se tiene la carne en adobo veinticuatro horas, después se fríe y se mete al horno como el anterior; sólo se diferencia en el adobo; lo demás es exacto; se presenta a capricho: con patatas paja, al suflé, a la manteca, etc. En vez de ser la carne de lomo alto, puede hacerse con el centro del solomillo, resultando mucho mejor aunque su guiso sea de la parte del lomo alto.

«Turnedos»

Los turnedos se sacan del centro del solomillo, de dos centímetros de gruesos. Se limpia bien de gordos y nervios, se cor-

tan los filetes bien iguales y redondos. Se cortan unos discos de pan y se frien. Se frien los turnedos en manteca o aceite, se pone la suficiente para cubrir el fondo de la sartén; a medida que se va consumiendo, se va añadiendo. Se echan turnedos en la sartén con un poco de sal que se frian holgados; hasta que no se saquen todos, no se echan más; han de quedar de bonito color; en la grasa que quede de freír, se echa un trozo de mantequilla, zumo de limón y sal; que dé un hervor. Se colocan los discos de pan en la fuente, sobre éstos los turnedos; en el centro del turnedo se pone un poco de puré de patata, se agrega el jugo y se sirve.

Turnedos sobre discos de hojaldre

Los turnedos se cortan y se frien lo mismo para todos los guisos; solamente cambian las salsas y guarniciones, ya que se prestan para platos finos y de bonita presentación. Se confecciona un hojaldre (véase «Hojaldre», página 171). Se extiende la masa y se cortan unos discos como de medio centímetro; luego aumentan mucho, se pintan de huevo y se meten al horno a que se hagan; primero se colocan en la parte de abajo, luego se suben a que se terminen de hacer; queden bien dorados; se sacan y se dejan enfriar un poco; si se hacen la víspera, se meten unos minutos al horno a que se calienten, se abren y se rellenan de foie-gras formando un emparedado, sobre éstos se colocan los turnedos, que se han de freír en el momento de llevarlos a la mesa, sobre el turnedo se pone un poco de foie-gras, se echa en la manga con boquilla rizada, en el centro se pone un poco de trufa, en la grasa que quedó de freír se pone un trocito de mantequilla, unas cucharadas de jugo de carne, (que se habrá hecho con los desperdicios del solomillo) y una copa de Jerez. Se sirve en salsa.

Turnedos con salsa a la española

Se confecciona una salsa a la española (véase «Salsa a la española», página 15), se añade unos cuadritos de jamón salteados y una copita de Jerez seco. Se echa la salsa en la fuente, se colocan los discos de pan frito, sobre los panes los turnedos, y sobre éstos un tomate gratinado con unos cuadritos de jamón muy menudos y se sirven.

Turnedos a la jardinera

Turnedos fritos y montados sobre unos discos de pan frito y presentados con una guarnición de verduras en montoncitos todas individuales: Se cuecen y se saltean con mantequilla, se fríe el pan y los turnedos se colocan en fuente redonda y entre los turnedos se colocan las verduras, que serán las siguientes: un puñadito de guisantes, unas patatitas del tamaño de una avellana, unas zanahorias en forma de bolitas, del tamaño de las patatitas; 12 alcachofas muy pequeñas, unas puntas de espárragos de cinco centí-

metros de largas, en la salsera se sirve jugo de carne que se habrá hecho con los desperdicios y piltrafas del solomillo, se le añade un trozo de mantequilla, zumo de limón y el jugo que hayan soltado los turnedos y se sirven.

Turnedos con champiñones

Ocho turnedos, 150 gramos de champiñones, ocho discos de pan frito o de hojaldre, se corta los champiñones reservando ocho pequeños y muy iguales, se les da un hervor y se saltean en mantequilla; con los desperdicios de los turnedos se confecciona jugo de carne (véase «Jugos de carne», página 21), se pasa, se añade un trocito de mantequilla, una copa de Jerez y una cucharadita de fécula de patatas desleída en un poco de agua para que hierva cinco minutos, se le agrega los champiñones (reservando las ocho cabecitas hasta el final), se preparan los discos de pan o de hojaldre, se echa la salsa en la fuente con champiñones, sobre los discos de pan se colocan los turnedos y, en el centro de éstos, se colocan los champiñones reservados. Se sirven.

Turnedos con champiñones gratinados

Seis turnedos (éstos se calculan a uno por comensal); siempre se pone alguno más, 150 gramos de champiñones; se eligen que en éstos entren seis grandes y muy iguales, se limpian, se rellenan de pan rallado y perejil, se rocian con unas cucharadas de mantequilla y se meten al horno a que se hagan. Con los restantes se les da un hervor y se pican muy finos, se hace un poco de besamel, se une con los champiñones que quede espesita como la pasta de croquetas, se hacen unos discos de hojaldre (véase «Hojaldre», página 171), éstos se rellenan de besamel; cuando se vayan a servir la besamel y el hojaldre, que estén muy calientes; se hace una salsa inglesa, se echa en la fuente, se colocan los discos de hojaldre, sobre éstos los turnedos fritos y, encima de cada uno, se colocan los champiñones gratinados. Se sirven.

Biftec de solomillo

Estos se frien y se cortan como los turnedos, se colocan en la fuente unos sobre otros, a los lados se ponen patatas paja o inglesas (véase página 156); en la grasa que quedó de freír se echa un trocito de mantequilla, zumo de limón, dos cucharadas de jugo de carne, sal, un poco de canela molida; que dé un hervor, y se echa por encima de los biftecs que se espolvorean con perejil picado, y se sirven.

Solomillo braseado

Se elige un trozo del centro y se ata con bramante; no se aprieta; solamente para dar forma muy igual; se pone una cazuela con

dos cucharadas de manteca; cuando esté muy caliente, se echa el trozo de solomillo, se rehoga a que quede bien doradito; todo por igual, no se pincha; después de bien dorado, se retira, se pone sal y que se vaya haciendo a fuego lento; de vez en cuando, se le da vuelta y, aproximadamente, tardará en hacerse treinta y cinco o cuarenta minutos; antes de retirarlo, se pincha en el centro con una aguja; ha de salir el jugo rosado, se saca de la cazuela y se corta en rajas delgadas, se une y se colocan en el centro de la fuente sin extenderlo, se rodea la fuente con unos tomates gratinados y unas peritas de puré de patatas (véase «Presentación de carnes, unas cuantas recetas para la», página 151).

Solomillo asado al horno

Se elige un trozo del centro y se ata sin apretarlo. Se echa sal y se fríe en una sartén con dos cucharadas de manteca, se le van dando vueltas a que se haga todo por igual, unos diez minutos; se saca de la sartén y se coloca en una tartera de horno (si encima de la tartera se pone una parrilla y sobre ésta el solomillo, quedará mucho mejor asado), se mete al horno, que esté fuerte; de vez en cuando se le da vuelta y se rocía con el jugo. Si el horno caliente bien, no se fríe el solomillo, se mete al horno envuelto en manteca y, no teniendo seguridad de que caliente, se fríe, pues es más seguro; antes de sacarlo del horno, se pincha con una aguja; ha de salir el jugo rosado; también se nota el punto en el tacto de la carne; tocandola con los dedos se nota que está consistente, siendo este el mejor punto, que lo enseña la práctica; es la base principal el punto exacto y el gusto de la presentación. Se corta el solomillo, se coloca en la fuente, se rocía con el jugo aderezado con limón y mantequilla. Se sirve con patatas al sufflé.

Solomillo a la primavera

El solomillo siempre se guisará lo mismo asado al horno o braseado; también resulta bueno, asado al horno, envuelto en manteca y en una hoja de papel de barba; se varían las salsas y las guarniciones; para el solomillo a la primavera se precisan un kilo de solomillo del centro, 100 gramos de champiñones, 100 de guisantes, 150 de puntas de espárrago, 12 alcachofas pequeñas, 12 cogollitos de lechuga rebozados, 150 gramos de patatas nuevas muy pequeñas se cuecen y se saltean en mantequilla; el solomillo se asa, se corta en rajas y se coloca en la fuente, alrededor se ponen las verduras en montoncitos individuales, se adereza el jugo con zumo de limón y unas cucharadas de jugo de carne y se sirve muy caliente en la salsera.

Solomillo mechado

Un kilo de solomillo, 125 gramos de tocino y jamón, una copa de Jerez, 30 gramos de mantequilla y medio limón. Con el jamón

y tocino se hacen unas tiritas que se introducen en el solomillo; después de mechado se ata, se pone sal y se frie; con dos cucharadas de manteca se mete al horno en una tartera a que se termine de hacer; cuando esté echa, se saca, se corta, se coloca en la fuente, alrededor de la fuente se ponen unas hojas de espinacas a la Orly (véase «Presentación de carnes, unas cuantas recetas para la», página 151); para el jugo, se añade en la grasa de la tartera la mantequilla, el zumo de medio limón y el Jerez; se pone en punto de sal y se echa sobre el solomillo y se sirve.

Solomillo asado con champiñones

Se asa y se corta como los anteriores. En el jugo que queda de asarlo se echa una cucharada de harina tostada (ésta se tuesta en el horno dándole vuelta para que se tueste bien; ha de quedar de color marrón claro; se tiene tostada en una lata de antemano), se deslíe en el jugo y se añade un cacillo de caldo o agua hirviendo, que dé un hervor; se ponen los champiñones cortados en trocitos y unos cuadritos de jamón, una copa de coñac y sal, se echa en la fuente alrededor del solomillo y se sirve.

Solomillo asado y presentado con una guarnición de alcachofas rellenas de guisantes y jamón picado

Se asa el solomillo como los anteriores, se corta y se pone en la fuente, se rodea con unas alcachofas rellenas de guisantes con unos cuadritos de jamón, se sirven con «Salsa a la española» en la salsera (véanse «Alcachofas rellenas», página 140 y «Salsa a la española», página 15).

Solomillo asado con Puré de patatas

Se asa y se corta, se coloca en la fuente, se hace puré fino de patatas, se añaden una o dos yemas de huevo, se introduce en una manga con boquilla rizada, se hacen cuatro montoncitos en las cuatro esquinas de la fuente, se les introduce unas tiritas fritas de pasta de empanadillas de seis centímetros de largas que se introducen hasta la mitad y se sirven. El jugo se sirve en salsera.

Solomillo asado y presentado con unos volovanes de puré de patatas rellenos de champiñones

Se asa el solomillo y se corta como lo hemos explicado en las recetas anteriores, se hace puré de patatas muy fino, se añaden dos yemas, se introduce en la manga con boquilla rizada, se hace un redondel en forma de rosquita y se va aumentando hasta que tenga unos cinco centímetros de alto, se depositan ya en la fuente en que se han de servir, en el centro se coloca el solomillo, alrededor los volovanes, éstos se rellenan de champiñones, no se pican, se eligen muy pequeños, se les da un hervor y se saltean con mantequilla. El jugo del solomillo se manda en salsera muy caliente,

Redondo estofado

Dos kilos de redondo de vaca, 2 cebollas, 250 gramos de zanahorias, 4 ajos, 250 gramos de tomates, laurel, perejil, 2 cacillos de aceite, unos gramos de pimienta y una cucharada de vinagre; en una cazuela se ponen todos los ingredientes picados, se coloca el redondo, se echa sal, aceite y el vinagre y se tapa bien a que cueza muy lento; tardará en cocer unas cuatro horas o más; se les da vuelta. Cuando haya mermado la salsa que empezará a dorarse, se mira a ver cómo va de cocido y se le añade agua hirviendo, la que necesite para terminar de cocer; cuando esté tierno, se saca a que se enfríe un poco, se pasa la salsa por el chino, se corta la carne que haga falta (el resto se puede aprovechar para el día siguiente, bien como plato frío o bien con alguna salsa). Se coloca en la fuente, se cubre con la salsa y se sirve con unos triángulos de pan frito. Manera de aprovechar el resto de la carne para el día siguiente: Se hace una mayonesa con un picadillo de pepinillo (Salsa tártara), se sirve como plato frío; en caliente se puede servir con una salsa de tomate bien hecha o alguna otra indicadas (véase «Salsas para carnes y pescados», página 14), también resulta muy bueno envuelto en besamel y después rebozado en huevo y pan rallado, se fríe, se sirve con patatas fritas y ensalada.

Redondo con guiso perdiz

Un kilogramo de redondo, dos cebollas, una cabeza de ajos, pimienta en grano, un cacillo de aceite, un vaso de vino blanco y medio litro de agua. Se corta la cebolla, los ajos se ponen en un puchero, encima se coloca el redondo y se echa sal, pimienta, aceite y vino blanco; el agua que cueza hasta que quede la salsa muy reducida y empiece a dorarse, se le va dando vueltas para que se haga por todo igual; antes, se mira a ver si está cocido, y, si así es, se añade más agua para que cueza (no se puede precisar cantidad exacta de agua, ya que depende de la clase de carne); la salsa quedará doradita hasta que casi empiece a agarrarse al puchero, se pasa por el chino; que pase todo; ha de quedar espesita se corta la carne y se cubre con la salsa. Se sirve con unos triángulos de pan frito

Filetes de vaca picada

Un kilogramo de vaca de la parte de la tapa, una cucharada de perejil, tres cucharadas de cebolla, dos ajos (si no gustaren, se suprimen). Se pica la carne con el machete, se pica cebolla, perejil y ajos que se picarán muy finos, y se mezcla con la carne; se echa sal y tres cucharadas de pan rallado, se mezcla todo y se separa en montoncitos del tamaño de un huevo, lo más iguales posible; después se aplastan con la mano dándoles forma redonditos y como un centímetro de grueso, se frien en manteca o aceite como se frien los biftecs, se colocan en la fuente en el momento de servirlos y se rocían con zumo de limón.

Entrecot a la Bercy

Un kilogramo de entrecot, o sea del lomo de vaca de la parte más alta, 150 gramos de manteca, seis escaloñas, 500 gramos de patatas pequeñas, perejil, un limón y un vasito de vino blanco. Se cortan las escaloñas, se ponen a cocer con el vino blanco hasta reducirlo en la mitad; luego se añade la manteca (mitad) y perejil picado, se pelan las patatitas y se frien en el resto de la manteca, que se frien con calma a fuego lento y tapadas; cuando estén bien caladas, se acercan al fuego, se doran y se unen a las escaloñas. La carne se limpia de grasas y gordos, se parten en tres trozos, se envuelven ligeramente en aceite y se asa en la parrilla, chapa o sartén; en parrilla o chapa se pasa antes un papel engrasado, en la sartén se pone aceite o manteca hasta cubrir el fondo, después de asada se coloca en la fuente, a la salsa se le añade zumo de limón, se pone en punto de sal y se echa sobre la carne, las patatitas alrededor de la fuente y se sirven.

Carne rellena de vaca

375 gramos de carne de vaca, 100 de tocino, 50 de aceitunas, dos huevos cocidos duros, 60 gramos de miga de pan remojada en leche, perejil, una cebolla grande, dos zanahorias, un cacillo de aceite y un vaso de vino blanco. Se elige un filete de carne de la parte de la tapa, se abre y se aplasta bien, se quita bien toda la carne de alrededor dejando de buena forma para el relleno. Se pica la carne que se ha cortado, el tocino, huevos, aceitunas, perejil, un poco de cebolla y ajo, si gusta; la carne y el tocino se picarán por la máquina dos veces, se une con el pan remojado en leche, se mezcla todo bien y se coloca en la carne preparada, se enrolla, se cose de alto en bajo y los costados después se atan. Se pica la cebolla y la zanahoria y se pone en la cazuela, se coloca la carne, se echa sal, aceite y vino blanco, se tapa bien y que cueza; cuando esté tierna, se saca, se deja enfriar, se pasa la salsa que estará espesita, se quitan los hilos de la carne y se trincha en rajadas de medio centímetro, (a la salsa se le añade un picadillo de aceitunas después de pasada), se echa por encima de la carne y se sirve. Esta carne conviene hacerla la vispera para que se pueda cortar bien; quedará muy bonita; en este caso se pasa la salsa y se deja en una cazuelita, y la carne, separada al día siguiente, 30 minutos antes de servirla, se corta y se coloca entre dos platos, se pone al vaho, o sea encima de la boca del puchero hirviendo, se pone al fuego la salsa a que hierva y se sirve muy caliente.

Contra de vaca brechada

Un kilo de contra, 125 gramos de tocino, perejil, dos ajos, dos cucharadas de cebolla; todo muy picado, con el cuchillo se le dan

unos cortes en forma de brechas que se rellenan con el picadillo y se van cosiendo; que no se salga el picado; se le dan las brechas profundas y bien repartidas en todo el trozo; se fríe en un cacillo de aceite; que quede bien dorada; se coloca en un puchero, en el aceite se pica cebolla y zanahoria, se rehoga bien, se añade una cucharada de harina, media cucharadita de pimentón, se añade agua hirviendo y que cueza hasta que la carne esté tierna; cuando esté tierna, se saca y se deja enfriar un poco; si la salsa está en buen punto, se pasa por el chino; si está clara o hay mucha cantidad, se deja cocer hasta que haya mermado y espesado. Se le quita el hilo de la carne que estará en una hebra; al coser no se corta, se trincha la carne, se coloca en la fuente, se cubre con la salsa y se sirve con unos triángulos de pan frito.

Vaca a la moda

Un kilo de carne de vaca, cadera o babilla; 200 gramos de zanahorias, 200 de nabos, 12 cebollitas pequeñas, (un ramito con perejil, laurel, tomillo y se ata), un vaso de vino blanco y dos copas de coñac. El trozo de cadera conviene que sea el empiece, comienzo, o sea de la parte más estrecha; se ata y se fríe con dos cucharadas de manteca o un cacillo de aceite; que se dore bien sin pincharla; se pone en una cazuela, se pelan las zanahorias, nabos y cebollitas, se fríen en la misma grasa de la carne, se echan a la cazuela con el ramito de especias, el vino blanco, el coñac y dos cacillos de agua hirviendo y sal y que cueza; a los treinta y cinco o cuarenta minutos, se le da vuelta para que se termine de hacer; cuando esté tierna, se saca, se retiran las cebollitas y unas cuantas rodajas de zanahorias y nabos que se reservan para presentar, se pasa la salsa por el chino, se corta la carne en rajas delgadas, se coloca en la fuente, se cubre con la salsa y se rodea la fuente con las rodajas de nabos, zanahorias, cebollitas y se sirve.

Filetes de vaca en salsa

Un kilo de filetes de cadera o babilla; se limpia la carne de grasas y nervios, se hacen los filetes que no sean muy grandes, más bien pequeños; se les pone sal y pimienta blanca; se prepara pan rallado, perejil y corteza de limón rallada (el limón fresco), se empanan los filetes, se aplastan bien con una espátula de madera, dándoles unos golpecitos para que el pan quede bien pegado a la carne, se pone una sartén con aceite y se fríen, se van echando en una tartera, en el aceite que queda de freír (si no está quemado) se echa una cucharada de pan rallado para que se fría hasta que se dore, se le da vuelta para que no se quemé y se dore todo igual, se añade agua, sal, un palito de canela y una copa de Jerez, se echa sobre los filetes y que cueza hasta que estén tiernos. Se colocan en la fuente unos sobre otros, se cubren con la salsa retirando la canela; la salsa no estará muy espesa ni tampoco muy clara. Se sirven.

Ragut de vaca

Un kg. de tapa o babilla, 250 gramos de guisantes desgranados, 125 de zanahorias cortadas en forma de bolitas, del tamaño de una avellana; 150 de patatitas del mismo tamaño; 125 de cebollitas. Las cebollitas y zanahorias se ponen a cocer con agua y sal; cuando les falte poco de cocer, se añaden los guisantes y patatitas: éstos se cuecen pronto. Se limpia la carne de grasas y nervios, se cortan en pedazos, no en piltrafas; éstos han de quedar cuadrículados, primero se cortan en tiras alargadas y después se hacen trozos; quedando así cuadrículados, se pone una sartén con aceite, se les pone sal y se saltean; si la sartén no es muy grande, se echarán en tres o cuatro veces para que se salteen bien; han de quedar bien torraditos, de color marrón; se van echando en una cazuela; cuando estén salteados, en la misma grasa (si es poca se añade un poco más); se echa media cucharada de harina y un poco de pimentón picante, se deslfe bien y se añade caldo o agua, se pone sal y se echa a la carne a que cueza; cuando esté tierna, que tardará hora y media, se añaden las verduras cocidas con su caldo; que hierva quince minutos más, se pone en buen punto de sal y se sirve.

Guisado de vaca con patatas

Un kilo de carne de vaca de cadera o babilla. Se corta la carne en pedazos como en la carne de ragú, se pone sal y se saltean bien, se echan en una cazuela; se pica una cebolla grande y una o dos zanahorias, se pican muy fino y se añaden a la carne salteada con unos granitos de pimienta y un ajo picados (si gusta), un polvito de pimienta blanca; que se haga a fuego muy lento y tapada; de vez en cuando, se le da la vuelta; si, cuando haya mermado la salsa, la carne está tierna, se echan las patatas cortadas en pedazos alargados, se les pone sal, ésta se echa encima de la carne, se tapan para que se hagan con el vaho; no se les da vuelta hasta que estén cocidas, después se les da vuelta con la misma cazuela; que no se deshagan, y se sirven.

Guisado de vaca con tomate

Un kilo de carne de vaca de cadera o babilla, se corta en pedazos cuadrados, se saltean bien y se echan en la cazuela con la grasa para que se vayan cociendo; se añade una cebolla grande o dos regulares, se pican bien y se echan a la carne a que se rehogue bien y con calma, se pelan los tomates, se meten unos minutos en agua hirviendo para que se pelen bien, se abren por la mitad, se esprimen bien y se pican sobre una tabla; que queden muy picados; luego no se pasan, se echan a la carne cuando la cebolla empiece a dorarse; que cueza hasta que la carne esté tierna y la salsa tenga buen punto. Se sirve con unos triángulos de pan frito.

Morcillo de vaca guisado

Un kilo de morcillo o carne nerviosa, es lo mismo; una cebolla, dos ajos, pimienta en grano, 150 gramos de zanahorias, un vaso de vino blanco, 250 gramos de tomate y un cacillo de aceite. Se pica la cebolla, zanahoria y ajos muy picados; se echan en una cazuela con el aceite, se corta la carne y se colocan en la cazuela con sal y pimienta; se pelan los tomates, se pican y se echan sobre la carne con el vino blanco, se acerca al fuego, se tapa bien, después de una hora se le da vueltas y que siga cociendo hasta que esté tierno; tardará en cocer dos horas y media. La salsa ha de estar muy hecha, no se pasa.

Guisado de vaca con patatas, alcachofas y guisantes

Un kilo de vaca de la parte de la aguja, 12 alcachofas, 125 gramos de patatas nuevas y quequeñas, 250 de guisantes desgranados, dos cucharadas de cebolla picada, perejil, dos cucharadas de puré de tomate, una de harina, un poco de pimentón y un cacillo de aceite. Se corta la carne y se saltea con el aceite, se echa en una cazuela, en la misma aceite se fría la cebolla; cuando empiece a dorarse, se echa la harina a que se fría bien y, luego, el pimentón y las dos cucharadas de tomate; se añade caldo o agua y se echa a la carne a que cueza hasta que esté tierno; si la carne es buena, en dos horas estará hecho; se cuecen las patatas y guisantes con agua y sal, se escurren bien las alcachofas que se cuecen separadas, se escurren y se pasan por agua fría, se echan a la carne cuando esté tierna; quince o veinte minutos antes de llevarla a la mesa, que hierva un poco con las verduras, y se sirve.

Ternera braseada

Para la ternera braseada el mejor trozo, siendo blanca, es la contra; es la más bonita y ahonecida; la cadera y babilla también resultan buenas; ambas se limpian de grasas y piltrafas y se atan; que queden apretadas, todas por igual. Un kilo de ternera, una cebolla no muy grande y dos cucharadas de manteca. Se prepara la carne, la cebolla en dos trozos, la manteca y sal; se pone en una cazuela al fuego a que se haga a fuego lento; de vez en cuando, se le da vuelta hasta que esté tierna; el punto se nota cuando el jugo merma y empieza a dorarse; entonces se acerca un poco más al fuego para que se dore la ternera y se saca a un plato a que se enfríe un poco, pues se cortará mejor; el jugo se deja hasta que empiece un poco a requemarse sin ponerse negro, se añade como una taza de caldo o agua a que dé un hervor, se retira del fuego y se pasa por el chino, sin apretar, o sea sin pasar la cebolla; no ha de quedar espeso, sino clarito; es jugo y no salsa; si se ponen con patatitas nuevas, resultan muy buenas; éstas se pelan y se les da

un hervor de diez minutos después se introducen en el jugo a que se terminen de cocer, se pondrán muy doraditas, del color del jugo; se corta la carne en rodajas de medio centímetro, se colocan en la fuente una sobre otra, a los lados las patatitas con su jugo, y se sirven.

Ternera braseada con champiñones

Se elige un trozo de contra o babilla, se limpia de grasa, se ata y se pone en la cazuela con dos trozos de cebolla, dos cucharadas de manteca o un cacillo de aceite; con la manteca resulta el jugo más sabroso; se pone sal y se acerca al fuego a que se haga como hemos explicado en la receta anterior; conviene darle bien el punto; la ternera braseada es muy sencilla de hacer y se presta para platos muy finos; una ternera mechada o sin mechar, estando en buen punto, sirve como plato de fiambre con salsa mayonesa o a la tártara; resulta muy buena; para conseguir el buen punto de la ternera braseada, conviene que, una vez puesta al fuego, se vigile dándole vuelta de vez en cuando, sin pincharla; cuando el jugo empiece a dorarse, la ternera no ha de cocer más; se acerca al fuego a que se dore y se saca, se añade al jugo una tacita de agua hasta que dé un hervor y se pasa por el chino. Se saltea los champiñones con un poco de mantequilla y se une al jugo. Se corta la carne, se coloca en la fuente, se añade jugo y champiñones y se sirven. La ternera braseada también puede hacerse al horno; se prepara lo mismo y se mete en la cazuela como para hacerla en la chapa, no en tartera ni asadora, sino en la cazuela y tapada; se vigila de vez en cuando hasta que esté en punto, se saca la carne y se hace el jugo añadiendo una tacita de agua o caldo.

Ternera braseada con puré de patatas *Diaz*

Se brasea la ternera, se cuecen las patatas, se pasan por el chino, se añade un trocito de mantequilla y, si se quiere, una o dos yemas y la leche necesaria hasta tener un puré fino y consistente; se pone en punto de sal y se introduce en la manga con boquilla rizada, se trincha la ternera, se coloca en la fuente, se adorna el puré a capricho, bien sea en cuatro montoncitos en los cuatro extremos o una cenefa alrededor o formando unos volovanes pequeños; éstos se rellenan con guisantes muy finos o picadillo de jamón. El jugo se sirve en salsera.

Ternera braseada y tapada con puré de patatas

Se brasea la ternera, se corta en rajas de medio centímetro, se hace puré de patatas como en la receta anterior (pero sin yemas, y éstas se ponen al final), se precisa de una hojalata de 12 centímetros de ancha y 30 ó 40 de largo, éstas se untan de grasa, se corta una raja da ternera y se coge una cucharada de puré, otra de ternera y otra de puré, y así hasta terminar; después se cubre con más puré,

se alisa con un cuchillo para que quede bien cubierto, se pinta con yemas de huevo y se mete al horno fuerte a que se dore; si el horno no calienta por igual, se le da vuelta a que se dore toda por igual; se saca del horno, se pasa por debajo de la carne la hoja del cuchillo y se coloca en la fuente en que se ha de servir, se rodea la fuente con unos cogollitos de lechuga cocida y rebozada. El jugo se sirve en salsera muy caliente.

Ternera braseada y presentada en una guarnición de verduras

Un kg. de ternera de contra o babilla, una cebolla, dos cucharadas de manteca, 150 gramos de guisantes, 12 alcachofas pequeñas, unas puntas de espárragos, 150 gramos de patatitas pequeñas, 150 de zanahorias del tamaño de las patatitas; éstas se hacen con una cucharilla exprofeso. Se brasea la ternera, se cuecen las verduras y se saltean con 50 gramos de mantequilla todas por separado, se trincha la ternera, se coloca en la fuente y se rodea con las verduras. El jugo se sirve en salsera.

Ternera braseada y presentada con fritos de patatas

Se brasea la ternera, se pasa el jugo como en la receta anterior. Se cuecen 250 gramos de patatas en pedazos con agua y sal (el agua que esté hirviendo antes de echar las patatas para que el puré resulte fino), éstas se cuecen con el tiempo justo, o sea que no han de cocer más que el tiempo necesario; se escurren bien y se deshacen con un tenedor para que queden en pasta fina, se añaden dos cucharadas de harina o tres y otras tres o cuatro de leche, se mezcla bien, se pone en punto de sal y con las manos empolvadas en harina, se hacen unas croquetas, unas peritas y pastelitos cuadrados y se fríen, se corta la ternera, se coloca en la fuente, se rodea con los fritos y se sirve. El jugo se manda a la mesa en salsera, (véase «Fritos variados», pág. 170, que sirven como guarniciones).

Ternera braseada y presentada con tomates gratinados

(Véase «Tomates gratinados», página 156). El jugo se sirve en salsera.

Ternera braseada con una guarnición de champiñones gratinados

(Véase «champiñones gratinados», página 156).

Ternera braseada con una guarnición de alcachofas rellenas

(Véase «Alcachofas rellenas de champiñones y guisantes», página 140)

Ternera braseada y servida con una guarnición de acelgas rellenas

(Véase «Acelgas rellenas», página 142).

Ternera braseada y servida con unas hojas de borrajas rellenas de pure de patatas

(Véase «Hojas de borraja rellenas», página 154).

Ternera braseada y presentada con unas hojas de espinacas a la Orly

Para todas estas recetas de ternera braseada, véase «Unas cuantas recetas para la presentación de carnes», página 151.

Ternera asada

De la ternera para asar, el mejor trozo es de cadera o babilla; éste se limpia de grasas y se ata; se pone a asar en el horno o en la chapa con sal y manteca; si se mete al horno, conviene freir el trozo antes para que no se seque; si se hace en cazuela, lo mismo, pues así impide que salga el jugo al asarse. La ternera asada ha de quedar jugosa y algo menos hecha que la ternera braseada y más hecha que la carne de rosbif. Hay quien le llama rosbif de ternera, pero no lo es; la ternera ha de estar más hecha, o sea jugosa, pero, al cortar, no tendrá el aspecto de cruda sino que estará bien calada. Un kilo de ternera, dos cucharadas de manteca y sal; se ata la carne, se le pone sal y se fríe en la sartén con las dos cucharadas de manteca; no se pone a fuego arrebatado; que se dore, por todo, igual para que tome bonito color, después se pone en una cazuela con la grasa y que se vaya asando; lo mismo se hace encima de la chapa que en el horno; de vez en cuando se le da vuelta; en tres cuartos de hora estará hecha, aunque no se puede precisar el tiempo justo, pues unas terneras son más o menos tiernas; antes se pinchará con una aguja atravesando el trozo de carne; no ha de brotar sangre y la aguja entrará fácilmente; también se nota el punto tocando el trozo de carne con los dedos; en la carne se nota consistencia; éste es el mejor sistema; lo enseña la práctica; poniendo un poco de interés, en dos o tres veces que se ase un trozo de ternera, es suficiente para coger el punto exacto, que es lo principal del asado; después se saca, se suelta y se corta aprovechando bien el jugo que suelta, se acerca al fuego la tartera, se añade zumo de limón y sal y se echa sobre la carne. Se sirve con patatas a la inglesa y ensalada aparte.

Lomo alto de ternera asada

Dos kilos de lomo de ternera; este trozo ha de ser de la parte de las chuletas. Se limpia y se deshuesa dejando la cinta, o sea el lomo completamente limpio, se ata y se pasa por la sartén friéndolo en dos cucharadas de manteca, se le pone sal y se coloca en una cazuela a que se vaya asando; lo mismo se puede asar al horno que encima de la chapa; se le van dando vueltas de vez en cuando. Para sacar el lomo de las chuletas, conviene que la ternera sea un poco grande, no de las más pequeñas, o sea, que ha de tener la carne sonrosada, no blanca; para sacar un kg. de lomo hará falta dos kilos de peso, al deshuesar se quedará en la mitad. Y los huesos y desperdicios se aprovecharán para sacar jugo (véase «Jugos de carne», página 21). La ternera, después de asada, se servirá con patatas pajas o a la inglesa, patatas al suflé, a la manteca, etcétera, también puede servirse con alguna guarnición de las de ternera braseada.

Ternera de costillas asadas

Este trozo de ternera ha de ser de la parte que se quita de las chuletas, o sea de la llamada costillar; se le quita la punta del pecho y la otra punta, que es la falda, quedando el centro, que es lo mejor para asar; se le da un piqué en el centro, de alto en bajo para partir las costillas; un kg. de ternera de costillas, media cebolla; si gusta, un ajo, y dos cucharadas de manteca, se echa sal y se pone a que se dore; se conoce el punto cuando los huesos se desprenden de la carne; ha de estar tierna, pero no demasiado hecha; se saca la ternera y se corta en cuadros, se adereza el jugo con zumo de limón y unas cucharadas de agua; que dé un hervor y se pasa por el chino. Se sirve con patatas y ensalada.

Solomillo de ternera asada

Se limpia de grasas, se pone en una tartera para asar al horno, se pone sal y manteca; el horno ha de estar fuerte para que se hagan y no se sequen. Se cortan unas patatas en rodajas de medio centímetro de gruesas, se frien en manteca y se echan en la tartera del solomillo a que se terminen de asar en el horno, se saca el solomillo, se corta y se rodea con las patatas en el jugo, se pone un poco de mantequilla y zumo de limón y se sirven.

Rumstec de ternera

Rumstec es un trozo de ternera de tapa, a ésta se le quita el empiece, comienzo y a continuación se saca un trozo de siete u ocho centímetros de gruesa, después se abre por la mitad como si fuese un libro, se aplasta un poco con el machete, se le quitan las grasas de alrededor dejándolo en forma cuadrada, se coloca la parrilla en el fuego y, cuando esté rosiente, se engrasa con un papel, se coloca la carne con sal y pimienta y se asa; en treinta minutos estaría asada si el horno calentase bien; se puede asar al horno, pero en la parrilla con una tartera debajo, se le da vuelta a que se haga por los dos lados, se corta en cuadros, no muy grandes; se agrega el jugo con zumo de limón y se sirve con patatitas salteadas y ensalada.

Ternera mechada

Un kilo de ternera de tapa. Una raja de jamón de un centímetro de grueso o poco más, otra de tocino y se cortan en tiras que se introducen en la ternera alternando una de jamón y otra de tocino, así hasta terminar; se ata bien y se pone en una cazuela con sal, manteca y un trozo de cebolla; se pone a que se haga a fuego lento como la ternera braseada, se saca y se deja enfriar el jugo, se le añade una tacita de agua y una copa de coñac, se corta y se coloca en la fuente, y se rodea la fuente con champiñones o tomates gratinados (véase «Unas cuantas recetas para la presentación de carnes», página 151).

Ternera mechada con un picadillo de jamón

A un kg. de ternera de tapa se le quita la piel; que quede bien limpio, 100 gramos de jamón, 50 de tocino, 50 de miga de pan que se remoja en leche, se pica el jamón y tocino, se une con la miga de pan, se le abre una brecha en el centro a la carne, y se rellena con el picadillo; que quede bien apretada; se ata, se da unas vueltas a lo largo para que el picadillo no escape fuera, se coloca en una cazuela con sal, dos cucharadas de manteca, un trozo de cebolla que se haga a fuego lento y, cuando esté hecha, se saca y se deja enfriar, se adereza el jugo con unas cucharadas de caldo o agua y una copa de Jerez seco, se corta la carne, se coloca en la fuente, se sirve con una guarnición de croquetas muy pequeñas que se harán con besamel y un picadillo de champiñones y jamón. El jugo se sirve en salsera.

Chuletas trufadas de ternera

Para la silla de ternera se elige la parte de las chuletas del centro, se deshuesa quitando la mayor parte del hueso de la espina dorsal, dejando las costillas o los palos de las chuletas, se pican 200 gramos de jamón, 150 de tocino, una lata de trufas, se abre una brecha en el centro de las chuletas y se rellena con un picadillo de jamón, tocino, trufas y 100 gramos de ternera; todo muy picado, se introduce bien y se cosen los extremos para que el picadillo no salga fuera; se pone una cazuela con manteca, cebolla y sal a que se haga; cuando esté hecha, se saca, se deja enfriar y se corta en forma de chuletas; después de cortadas, se juntan, se colocan en la fuente, se sirven con patatas a la manteca (véase «Patatas a la manteca», página 158), y con ensalada. El jugo se sirve en salsera. Estas tres recetas de ternera mechada se pueden servir frías como platos de fiambre y se sirven con mayonesa o salsa a la tártara. La silla, o sea las chuletas se sirven con ensalada rusa, se coloca en el centro de la fuente redonda y las chuletas se colocan alrededor; se sirven. La carne mechada conviene hacerla la víspera; sea fría, ora caliente, se corta mejor; se calienta después de cortada entre dos platos al vaho de una olla de agua hirviendo; el jugo se calienta aparte hasta que hierva y así resulta como si fuese recién hecha.

Medallones de ternera

Los medallones de ternera han de ser de solomillo de ternera un poco grande; si son de ternera pequeña resultarán demasiado pequeños; el mejor tamaño es de 6 centímetros y bien redonditos; éstos son de parecidos a los turnedos; los turnedos se sacan del solomillo de vaca, y los medallones del solomillo de ternera, tendrán de grueso de 2 a 3 centímetros; se freirán con manteca o aceite fino; se les puede aplicar las mismas guarniciones que a los turnedos y salsas, aunque con jugo resultan muy buenos.

Medallones de ternera con puré de guisantes

Un solomillo de ternera. Se cortan los medallones, se frien unos discos de pan, tantos como medallones haya, se colocan en la fuente, sobre éstos los medallones y sobre los medallones el puré de guisantes, que se introduce en una manga con boquilla rizada, formando una roseta en el centro del medallón. Cantidades para puré de guisantes: 300 gramos de guisantes desgranados, 250 de espinacas; se cuecen con agua y sal, se escurren y se pasan por el chino. Se echa un trozo de mantequilla, en un cacito, con una cucharada de harina a que se fría y se añade al puré para que espese; se acerca al fuego a que cueza cinco minutos, se introduce en la manga y se emplea la espinaca, que se emplea para que resulte más verdoso; en la grasa que quede de freír los medallones se exprime limón, y el jugo que soltaron los medallones se echa en la fuente, y se sirven.

Silla de ternera con una guarnición de verduras

Se eligen dos kgs. y medio de silla de ternera, o sea la parte de las chuletas del centro, se pone una cazuela con tres o cuatro cucharadas de manteca, una cebolla, dos zanahorias a que se haga hasta que esté tierna y de bonito color, y 300 gramos de alubias verdes, 500 de espárragos, aprovechando solamente las puntas de ocho centímetros de largo, y dos docenas de alcachofas cocidas y rebozadas; se cuecen los espárragos, se ponen en macitos, cuatro puntas en cada uno; se atan los dos extremos con perejil; las alubias verdes, después de deshebradas, se cortan por la mitad a lo largo, se atan en macitos con algodón de seis centímetros de largas, todos bien iguales; se cuecen con agua y sal, se escurren y se saltean con un picadillo de jamón. Se saca la cinta de ternera, o sea el centro de las chuletas, se trincha en rajas delgadas y se coloca montada sobre la silla; ésta se coloca en la fuente, alrededor se colocan las alubias verdes quitándoles el algodón de atarlas, se colocan bien iguales (véase «Alubias verdes peinadas», página 137), sobre éstas, los macitos de espárragos alternando con las alcachofas rebozadas; el jugo se sirve en salsa. Este plato es muy a propósito para banquetes.

Medallones de ternera con puré de patatas

Un solomillo de ternera se limpia de grasas y se cortan los medallones de cinco a seis centímetros de largo y dos o tres de grueso; se frien en aceite o manteca y se reserva en un plato. Se hace un poco de puré de patatas, se introduce en la manga con boquilla rizada y se forma una roseta en el centro del medallón y, en el centro del puré, se pone una pasa de corinto, se adereza el jugo con la grasa que quedó de freír con treinta gramos de mante-

quilla, zumo de limón y unas cucharadas de jugo de carne, se colocan los medallones sobre unos discos de pan frito, se echa el jugo en la fuente y se sirve.

Medallones de ternera con puré de patatas

Se preparan los medallones como en la receta anterior sobre unos discos de hojaldre o pan frito, se les pone una capa de puré de patatas bien extendida sobre el medallón, se corta una trufa en tiritas finas y se forma una estrella, se agrega el jugo y se sirve.

Medallones con una guarnición de tartaletas

Se preparan los medallones como en las recetas anteriores, se hacen unas tartaletas pequeñas (véase «Tartaletas», páginas 24, 25 y 175), cuecen unos guisantes, alubias verdes y espárragos trigueros, todo separado; se cuecen y se saltean en mantequilla, se llenan las tartaletas, unas de guisantes, otras de espárragos y otras de alubias verdes, se colocan los medallones en la fuente y se espolvorean con perejil picado (sobre éstos no se ponen los discos de pan frito), se rodea la fuente con las tartaletas, se sirven con jugo de carne aderezado con una copa de Jerez y mantequilla. Se sirven en la salsera.

Medallones con una guarnición de Alcachofas

Se preparan los medallones, se fríen y se ponen sobre discos de pan frito, se rodea la fuente con unas alcachofas rellenas de guisantes y unos cuadrillos de jamón (véase «Alcachofas rellenas de champiñones y guisantes», página 140), se echa el jugo en la fuente y se sirven.

Medallones de ternera con «foie-gras»

Se cortan y se fríen los medallones, se colocan sobre unos discos de hojaldre, se bate una latita de «foie-gras» con un trozo de mantequilla hasta que esté bien fino, se introduce en la manga, se marca una roseta en el centro del medallón, se hace una salsa Madera (véase «Salsa Madera», página 17), se le agregan 150 gramos de jamón de York, cortados a cuadrillos; se echa en la fuente sobre la salsa, se colocan unos discos de hojaldre con los medallones encima del «foie-gras», se pone un poco de trufa y se sirven.

Ternera guisada con zanahorias

Un kilogramo de ternera de la parte de la aguja, media cebolla, 150 gramos de zanahorias cortadas en rodajas, un vasito de vino blanco; se corta la carne en pedazos cuadrados, se saltea en aceite, se pica la cebolla y se echa en una cazuela con la ternera salteada, y a la grasa de saltearla se le pone sal, se pone al fuego a que se rehogue, se le dan vueltas cuando la cebolla esté dorada, se agregan las zanahorias y vino blanco y un cacillo de agua hirviendo para que cueza hasta que esté tierno; se sirve con las rodajas de zanahoria; la salsa no se pasa.

Ternera estofada

Un kilo de ternera de brazuelo, un trozo de cebolla, laurel, tomillo, dos tomates, dos ajos, unos gramos de pimienta, sal y un cacillo de aceite. Se corta la carne y se saltea; se echan los ingredientes indicados en una cazuela; encima se coloca la carne, se pone sal y se tapa, se acerca al fuego a que se haga; cuando esté tierna, se saca y se deja cocer la salsa hasta que esté bien hecha y dorada, se pasa por el chino; ha de quedar espesita; se agrega la carne, y que cueza un poco más. Se sirve con unos triángulos de pan frito.

Ragút de ternera

Un kilo de ternera nerviosa (el zancarrón) se corta y se saltea; en la grasa que quede de saltear, se añade media cucharada de harina tostada y caldo o agua hirviendo, un vasito de vino blanco, nuez moscada para que hierva, se cuecen unas bolitas de zanahoria y unas de cebollitas pequeñas, 150 gramos de guisantes y 150 de patatitas; cuando estén tiernas, se unen a la ternera a que hierva diez minutos más y se sirve.

Ternera guisada a la provenzal

Un kilo de ternera de brazuelo, una cebolla, tres ajos, laurel, perejil, un cacillo de aceite; se corta la cebolla, se machacan los ajos y se fríen en aceite para que queden bien tiernos, se escurren y se machacan en el mortero con perejil y unos gramos de pimienta hasta que esté en pasta fina, se disuelve en agua y se echa un poco de azafrán, muy poco; se corta la carne y se saltea, se pone en una cazuela, se añade lo majado y el laurel para que cueza hasta que esté tierno, y se sirve.

Guisado de ternera con champiñones

Un kilo de ternera de brazuelo o nerviosa se corta en trozos se saltean en el aceite que queda, se fríen dos cucharadas de cebolla hasta que se dore, se añade una cucharada de harina, se fríe hasta que se ponga dorada, se agrega caldo o agua hirviendo, sal, un vaso de vino blanco y nuez moscada, se pasa por el chino, se une a la ternera a que cueza, se da un hervor a los champiñones y se saltea con unos cuadritos de jamón, se une a la carne para que cueza todo junto; cuando esté tierno se sirve.

Chuletas empanadas de ternera

Las chuletas se deben adquirir de un trozo, éste se limpia bien quitando la mayor parte de huesos de la espina dorsal; el hueso de la chuleta, o sea la costilla, se corta de unos cinco centí-

metros de largo; la chuleta entera tendrá de once a doce centímetros, lo más, de largo total. Se le quita la piel que le rodea y después se cortan las chuletas de un centímetro algo más de grueso, dejándolas en bonita forma, se les pone sal, se untan en huevo y pan rallado, se frien en manteca o aceite, se colocan en una tartera de horno, se echan unos trocitos de mantequilla y zumo de limón, se meten al horno ocho o diez minutos antes de servir las, se colocan en la fuente y se sirven con ensalada.

Chuletas a la papillote

Se preparan las chuletas como en la receta anterior y se saltean en aceite. Seis chuletas de ternera, 12 rajitas de tocino de jamón entreverado, 150 gramos de champiñones o una latita, dos cucharadas de cebolla muy picada, perejil, tres hojas de papel de barba; éstas se parten por la mitad y se hacen seis; 40 gramos de mantequilla, se fría la cebolla hasta que quede bien tierna; se pican los champiñones muy picados, se unen a la cebolla frita, se le da una vuelta y se retira, se echa sal, después que enfríe, se une a la mantequilla, se mezcla a que quede como papilla, se les pone una capa de este picado a las chuletas salteadas, se les une la raja de jamón y se colocan en papel enrollado dándole la forma de las chuletas, y que quede bien cerrado para que no se escape el jugo, y se meten a horno fuerte a que se doren. Se sirven. Si se quieren más económicas, se saltean las chuletas, se untan de mantequilla, se espolvorean con pan rallado y perejil, se envuelven en los papeles, se meten al horno a que se doren y se sirven.

Otra manera de chuletas a la papillote

275 gramos de ternera picada, una rajita de jamón, una latita de champiñones, dos cucharadas de cebolla muy picada y frita, perejil y nuez moscada; ésta se puede suprimir; tres o cuatro hojas de papel de barba, 50 gramos de mantequilla o manteca y dos cucharadas de pan rayado. Se pica la ternera, el jamón y champiñones bien picaditos, se echa sal, la cebolla frita, perejil y nuez moscada, se mezcla todo bien, se cortan las hojas de papel por la mitad y se doblan haciendo un doble marcado. En el centro del papel se ponen dos cucharadas de picado, éste se espolvorea con pan rallado y se pone un trocito de mantequilla, se dobla el papel y se aplastan un poco con la mano, se enrollan los bordes del papel de modo que el jugo no escape al asar; han de quedar de forma cuadrada, como un sobre; la media hoja de papel viene justa. Se colocan en una tartera de horno una sobre otra y se meten para que se hagan a horno fuerte; se nota el punto cuando suelta el jugo y se ve que el papel empieza a dorarse. Se sirven en los mismos papeles.

Escalopes de ternera empanados *Dia 10*

El mejor trozo para escalopes es el de las chuletas, muy tiernas y jugosas; además, salen todos muy iguales de tamaño, que es lo principal, pero resultan muy desahonecidas (deslucidas); después de limpio y deshuesado, se queda en la mitad. Para sacar doce escalopes, se precisan dos kilos de ternera de la parte de la tapa, que resulta más económico. Una tapa de ternera se limpia de grasas y nervios, se corta de alto en bajo separando el mollete de la tapa y dejando el mejor trozo, se cortan los escalopes y se aplastan un poco; han de quedar de medio centímetro de grueso; se les pone sal, se envuelven en harina, después en huevo y pan rallado; éste ha de estar muy fino y sin tostar, se fríen en aceite caliente, pero antes de freirlos, se les da unas marcas con el cuchillo (no por el lado del corte), formando unos cuadros abiesados (romboides), se fríen, cuidando que el aceite no se requeme; han de quedar de bonito color, se colocan en la fuente unos sobre otros, a un lado se pone ensalada, al otro lado se ponen patatas fritas puentes grandes (véase «Patatas puentes grandes», página 136), y se sirven.

150 Escalopes, filetes de ternera y emparrillados

Un kilo de filetes de ternera; éstos han de ser de babilla, tapa o cadera; emparrillándolos en la chapa, resultan muy buenos; se cortan los filetes de un centímetro de grueso, se engrasa la chapa ligeramente con un papel y se colocan los filetes en el momento de comer; en seis u ocho minutos estarán hechos; no se les da más que una vuelta; se colocan en la chapa, a los tres minutos se miran y, si están, se les da la vuelta; si no se dejan un poco más, se ponen en un plato, se fríe un poco de aceite que se queme bien para quitar el gusto fuerte, se retira, se echa zumo de limón y sal y, si se quiere, un trocito de mantequilla y el jugo que han soltado los filetes, se colocan en la fuente, se rocían con el jugo y se sirven con patatas fritas y ensalada (no se les pone la sal hasta retirarlos de la chapa).

Escalopes de ternera fritos

Se cortan los filetes y se fríen en aceite bien caliente; no han de tener mucha aceite para freirlos bien, sino la necesaria para que quede cubierto el fondo de la sartén; no conviene echar muchos a la vez; que queden holgados; cuando se haya consumido la grasa, se añade más; los filetes no se echarán unos sin haber sacado los otros; se sacan los que estén fritos y se espera hasta sacarlos todos; después, se añade aceite, si hace falta, y se deja que se ponga bien caliente y se echan los filetes. Se sirven con patatas al suflé, patatas pajas o a la inglesa, etc., y con ensalada aparte.

Estos filetes, si se quiere, pueden servirse con alguna salsa apar-

te o jugos de carne, con algún picadillo de champiñones o presentados con alguna guarnición de croquetas pequeñas o fritos de puré de patatas.

Redondo de ternera en leche

275 gramos de redondo de ternera, litro y medio de leche y aceite para freír el redondo. Se limpia el redondo quitando la grasa, se pone aceite en la sartén y se frie hasta que quede bien dorado (en vez de redondo, lo mismo puede ser el trozo de contra, pero el empiece; éste se ata para que quede bien redondo), después de frito se colocan en una cazuela con sal, se añade leche hasta cubrirlo y que cueza; cuando la leche haya mermado, se añade más, pero ya de poco en poco y se dejará destapada la cazuela para que la leche vaya mermando; conviene que merme bastante para que quede cuajada en la cazuela, que es lo principal de la salsa; ha de quedar de color doradito claro, se corta la carne en rajas finas, se echa la salsa (o sea la leche cuajada) por encima y se sirve con unos triángulos de pan frito.

Redondo de ternera rebozada y en leche

Se cuece el redondo con agua, sal, cebolla, perejil, zanahorias, puerros; cuando esté tierno se saca y se corta en rajas, que se envuelven en harina y huevo, se frien, se colocan en una tartera de horno, se les pone sal y leche a que cueza, destapados encima de la chapa; con la misma tartera, se les da unas sacudidas de vez en cuando; para que no se agarre se le va añadiendo leche hasta que quede una salsa cremosita; si gusta, se le añade unas avellanas tostadas y machacadas en mortero que se echan un poco antes de terminar de hacerse la carne. Se sirve.

Redondo de ternera con tomate

Se cuece el redondo con agua, sal, puerros, zanahorio, cebolla, perejil y unos granos de pimienta; cuando esté tierno se saca, se corta en rajas; el caldo se aprovecha para sopa, se pica una cebolla muy menuda y se frie en un cacillo de aceite; cuando esté bien frita, que empieza a dorarse, se echan los tomates bien picados (antes se escaldan unos minutos en agua hirviendo), se pelan y se abren por la mitad, se esprimen bien para quitarles las pepitas, se pican sobre una tabla bien picados y se echan a la sarten a que se hagan bien; se hace con calma para que quede bien espeso y se pasa por el chino; se añaden unos cuadrillos de jamón y se unen con el redondo cortado en rajas a que cueza diez minutos, se coloca en la fuente con alcachofas cocidas y rebozadas. Se sirve. Si no hay alcachofas, unos cogollitos de lechuga cocidos y rebozados.

Redondo con salsa Villeroi

Se cuece el redondo como en la receta anterior, se corta en rajas, se hace una salsa Villeroi, se envuelven las rajas de redondo, se deja enfriar, se envuelven en huevo y pan rallado, se fríe en aceite y se sirven. (Véase «Salsa Villeroi», página 14).

Rizos de ternera

500 gramos de ternera de tapa, 100 de jamón, 100 de tocino y media pechuga de gallina; se cortan unos filetes como de diez centímetros de largo y medio de gruesos, se extienden un poco con el machete, éste se humedece en agua para que la carne no se pegue, se corta el tocino, jamón y gallina en tiritas delgadas de diez centímetros de largo y se colocan en los filetes tres, una de cada; se enrollan, se atan con un hilo, se saltean para que queden bien dorados, se echan en una cazuela, en el aceite se echan dos cucharadas de cebolla picada hasta que se fría; cuando empiece a dorarse, se añade una cucharada de harina a que se dore, se añade caldo o agua y dos cucharadas de tomate y un vasito de vino blanco, se pasa por el chino y se agregan a los rizos; que cuezan hasta que estén tiernos; se sacan a un plato, se les quitan los hilos, se colocan en la fuente, se cubren con la salsa, se rodea la fuente con unos cogollitos de lechuga cocida y rebozada. Se sirven (véase «Cogollitos de lechugas rebozadas», página 154).

Rizos de ternera con champiñones

Se preparan filetes como en la receta anterior, 500 gramos de ternera, 200 de carne de cerdo picada o ternera, una rajita de tocino y otra de jamón; éstas se cortan en cuadrillos; 200 gramos de champiñones, éstos se cortan en trozos, se cuecen y se saltean; el lomo o ternera picada se mezcla con el tocino o jamón, perejil y pimienta; se mezclan y se rellenan los filetes, se atan con hilo y se saltean y se echan en una cazuela con jugo de carne; se hace una salsa: 40 gramos de mantequilla y 25 de harina para que se dore con la mantequilla y se le añade el jugo de carne que se habrá hecho con los desperdicios de la ternera (véase «Jugos de carne», página 21), se agregan a los champiñones, y que hierva cinco minutos más, se colocan los rizos en la fuente, se echa la sal y se sirve.

Rizos de ternera rellenos

Se preparan los filetes como en la receta anterior; se hace un picadillo de lomo con sal, perejil, aceitunas y un huevo batido; con este picadillo se rellenan los rizos, se atan con el hilo y se fríen, se echan en una cazuela, se cubren con salsa a la española y que cuezan hasta que estén tiernos, se saca a un plato, se les quitan los hilos, se colocan en la fuente y a la salsa se le añade un picadillo de aceitunas. En el momento de servir, se rodea la fuente con alcachofas cocidas y rebozadas. Se sirven.

Ternera rellena

375 gramos de ternera de falda, 500 de magro de cerdo picado dos veces por la máquina, 100 de jamón en cuadritos, 50 de miga de pan remojada en leche, un vasito de Jerez, una cebolla, dos zanahorias, un tomate, perejil, pimienta en grano y un huevo. Se bate el huevo como para tortilla, se añade a la carne picada, y el jamón, el pan remojado, Jerez, perejil; si gusta, un ajo; si no, nuez moscada, se mezcla todo bien, se pone en punto de sal y se coloca en la carne que tendrá la forma de cuadrado alargado, se cose y después se ata, se coloca en la cazuela con dos cucharadas de manteca o un cacillo de aceite; la cebolla, zanahoria, tomate y pimienta en grano, que se hagan a fuego lento; cuando esté tierna y dorada, se saca, se prensa y se envuelve en un papel poniendo 2 ó 3 kg. de peso hasta que enfríe bien, después se le quitan los hilos y se corta en rajas, se coloca en la fuente, se pasa la salsa por el chino, se echa por encima de la carne y se sirve. Para cortar bien la carne conviene hacerla la víspera; en este caso, se corta la carne, se coloca entre dos platos, se pone al vaho de un puchero que se calienta al momento de servir, se coloca en la fuente y se echa la salsa hirviendo, resultando como si se hiciese en el momento. Se sirve con panes fritos.

Ternera rellena con aceitunas

500 gramos de lomo de cerdo picado, 100 de aceitunas, 100 de alcarras y pepinillos, 2 huevos cocidos, duros y picados; 2 ó 3 cucharadas de miga de pan remojado en leche, perejil, pimienta blanca, una cebolla, zanahoria, 2 cucharadas de manteca o un cacillo de aceite y 375 gramos de ternera de falda en un filete cuadrado. Se une la carne picada con los huevos, el perejil, las aceitunas picadas, el pan mojado se espolvorea con sal y pimienta, se mezcla todo bien y se coloca en el filete de ternera, se cose y después se ata, se coloca en la zazueta con cebolla, zanahoria picada, sal y manteca o ceite; que se haga a fuego lento; de vez en cuando, se le da vuelta a que se haga toda por igual; cuando esté tierna, se saca, se prensa un poco hasta que esté fría, se corta en rajas, se colocan en la fuente unas rajas sobre otras, se pasa la salsa y se agregó el picadillo de pepinillos y alcarras y se sirve.

Es conveniente hacerla la víspera y calentar la carne al vaho entre dos platos; puede hacerse en doble cantidad y al día siguiente se sirve con salsa mayonesa o a la tártara; la carne se conserva buena por dos o tres días, y para evitar que se ponga seca por fuera, se rodea con una servilleta mojada y bien retorcida, cuando se seque, se vuelve a humedecer.

Ternera rellena con tortilla crêpe

500 gramos de ternera de falda en un filete de 16 centímetros de ancho y 28 de largo, un huevo, 60 gramos de harina, un pimiento morrón, una cebolla, un vasito de vino blanco, perejil, una cucharada de harina tostada, 100 gramos de champiñones. Se coloca el filete sobre la mesa, se bate el huevo como para tortilla, se añade un poco de agua, sal y los 60 gramos de harina, se mezcla bien, se pone una sartén grande al fuego con aceite; cuando esté bien caliente, se quita el aceite y se echa el batido, se tuerce la sartén para que se quede el fondo cubierto; cuando esté dorada, se le da la vuelta a que se termine de hacer, se coloca sobre el filete, con el pimiento morrón se hacen unas tiras y se colocan intercalando, se enrolla bien, se ata y se fríe en una sartén con aceite; que quede bien dorada; se coloca en una cazuela, en el aceite se echa la cebolla y perejil picado, se le van dando vueltas hasta que esté bien dorada, se agrega la cucharada de harina tostada, el vino blanco y caldo o agua hirviendo a que hierva 5 minutos, se pasa por el chino a la cazuela; con la carne, que cueza hasta que esté tierna; se saca, se prensa un poco hasta que enfríe, a la salsa se le añade los champiñones salteados, se coloca la salsa en la fuente y sobre la salsa la carne; ésta no se tapa con la salsa; después de cortada quedará muy bonita. Se sirve.

Ternera rellena con tortilla de jamón

Un filete de ternera de falda de 375 gramos, 2 huevos, 60 gramos de jamón, una cebolla, una zanahoria, dos ajos, pimienta en grano, un vasito de vino blanco y aceite o manteca. Se baten los huevos y se añade el jamón cortado en cuadritos pequeños, se pone una sartén al fuego y se hace una tortilla como si fuese tortilla francesa, se procura elegir una sartén grande; que quede la tortilla tan alargada como la carne y poco hecha; se coloca en el centro de la carne, se enrolla y se cose; después se ata. Se pica la cebolla, la zanahoria y ajos y se pone en una cazuela con la carne, sal, pimienta, vino blanco, aceite o manteca, se tapa y que se haga a fuego lento; se le va dando vueltas; cuando la carne esté tierna, se saca, se prensa un poco hasta que enfríe; la salsa se deja cocer hasta que esté bien dorada, se pasa por el chino, se corta la carne, se echa la salsa en la fuente, encima de la salsa se coloca la carne, se rodea la fuente con unos triángulos de pan frito y se sirve. Lo mismo puede servirse en frío con mayonesa y alguna guarnición de patatas cocidas o de verduras.

Rollo de ternera

375 gramos de ternera, 50 de jamón, 100 de tocino, dos cucharadas de perejil picado, sal, pimienta, nuez moscada y una copa

de Jerez o vino blanco. Se pica la ternera, se pasa dos veces por la máquina para que quede bien picado, ternera, jamón, tocino y perejil; se baten los dos huevos, se unen al picado con el Jerez, pimienta, nuez moscada y sal; se mezcla bien y se coloca en un trapo blanco que se envuelve bien dándole la forma de un rollo alargado, se atan los extremos y, después, se les dan unas vueltas alrededor. Se pone aceite o manteca en una cazuela y se echan dos trozos de cebolla y dos zanahorias cortadas en rodajas, se coloca la carne en la cazuela, se tapa bien para que se haga a fuego lento; se le va dando vueltas de vez en cuando; en dos horas estará hecho; se saca y se deja enfriar, se pasa la salsa por el chino; ha de quedar clarita y oscurita, más bien jugo que salsa. Se corta el rollo; resultará mucho mejor haciéndolo la víspera; se corta en rajadas, se colocan en la fuente, se agrega el jugo, se sirve con hojas de borrajas rellenas de puré de patatas o alguna otra guarnición de verduras (véase «Unas recetas para la preparación de carnes», página 22).

Rollo de ternera envuelto en tela de manteca

Un kilo de ternera, 50 gramos de jamón, 125 de tocino, 100 de almendra molida, tres huevos, sal, perejil, nuez moscada, dos cucharadas de manteca y tela de manteca o de cordero. Se pica la ternera pasándola dos veces por la máquina de picar con el jamón y tocino para que quede todo bien picado, se echan los huevos batidos, sal, perejil, nuez moscada y la almendra molida; se mezcla todo bien y se coloca en la telilla de manteca, se envuelve bien y se pone en una tartera para asar al horno, se echa la manteca y un vasito de vino blanco, se mete a asar en el horno; de vez en cuando, se le da vuelta para que se ase bien; el horno ha de estar caliente, pero no arrebatado, para que se ase bien; cuando esté hecho y bien dorado, se saca y se deja a que se enfríe bien. En el jugo o grasa que ha soltado se echa una cucharada de harina para que se dore bien, se añade el caldo o agua a que dé un hervor, se adereza con unas cucharadas de jugo de carne, un trocito de mantequilla, zumo de limón y sal; se echa hirviendo sobre la carne y se sirve con unos triángulos de pan frito. Frío con mayonesa resulta muy bueno.

Roscón de ternera picada

Un kilo de ternera picada, 100 gramos de jamón, 100 de tocino, 3 huevos, un vasito de Jerez o vino blanco, perejil, nuez moscada, 100 gramos de almendras molidas o pan rallado mojado en leche y una cucharada de manteca para untar el molde. Se pica la ternera, jamón, tocino y perejil, todo muy picado; se echan los huevos batidos, el Jerez, nuez moscada, sal y la almendra molida; se mezcla bien, se unta el molde en forma de rosca a que quede bien untado invirtiendo toda la manteca, se pone en una zazuza a cocer al baño de maría; cuando hierva, se mete al horno con la mis-

ma cazuela hasta que esté hecho; se nota el punto cuando se empieza a desprender la carne del molde y se dora; tardará algo más de una hora; se le da la vuelta en fuente redonda; en el centro de la rosca se rellena de puré de patatas que se introduce en una manga con boquilla rizada; alrededor de la fuente se hace una especie de bolovanes con el mismo puré; éstos se rellenan con unos guisantes; el jugo se hace por partes (véase «Jugos de carne», página 21), y se sirven en salsera.

Roscón de ternera con una guarnición de verduras salteadas

Se hace el roscón de ternera como en la receta anterior, 150 gramos de guisantes, 12 alcachofas pequeñas, 200 gramos de puntas de espárragos, 100 gramos de patatitas, 100 de zanahorias; éstas y las patatas se hacen unas bolitas del tamaño de una avellana, se cuecen y se saltean y se colocan alrededor de la fuente en montoncitos individuales; en el centro de la rosca se colocan las puntas de espárragos con las cabezas para arriba; el jugo se sirve aparte en salsera.

Roscón de ternera con una guarnición de verduras cocidas y rebozadas

Se hace el roscón y se cuece al baño maría en el horno como anteriormente. Se cuecen las verduras que a continuación se indican: una lechuga, diez alcachofas, 200 gramos de guisantes, tres o cuatro hojas de acelga (sólo lo blanco) y una coliflor pequeña. Se cuece la lechuga y se hacen unos cogollitos del tamaño de las alcachofas, se envuelven en harina y huevo, se frien las alcachofas también rebozadas y las acelgas se cortan en cuadros, se cuecen, se rebozan y se frien; la coliflor se cuece en ramitos y se rebozan; los guisantes después de cocidos se saltean y se colocan en el centro de la rosca y las demás verduras se colocan a capricho alrededor de la fuente; el jugo se hace aparte y se sirve en salsera.

Roscón de ternera con champiñones

Se hace el roscón, se le da la vuelta, se rellena el centro con croquetas pequeñas, hechas con un picadillo de champiñones y unos cuadrillos de jamón muy pequeños, alrededor de la fuente se echa salsa a la española o alguna otra indicada en páginas de salsas (véase «Salsas para carnes y pescados», página 14), a la que se le agregan 250 gramos de champiñones en pedazos salteados y se sirve.

Roscón de ternera con mayonesa

Esta rosca se hace exactamente igual a las anteriores, con la diferencia de que se sirve frío, se hace la mayonesa y se echa en el centro de la rosca; se adorna por encima con unos discos de pepi-

nillos, alrededor de la fuente se pone lechuga muy picada, se le echa sal, aceite, un poco, y zumo de limón; se cuecen unas patatas enteras del tamaño de una nuez grande, se pelan, se envuelven en mayonesa y se colocan salteadas alrededor de la fuente sobre la lechuga. Se sirve.

Roscón de ternera con mayonesa y remolacha

Se prepara el roscón como el anterior, con la mayonesa en el centro; se cuecen unas remolachas moradas y unas patatas por separado que se cuecen y se pelan; se cortan en cuadritos pequeños; han de tener el mismo tamaño los de las patatas que los de remolacha; se colocan en montoncitos alrededor de la fuente: un montoncito de patata y otro de remolacha, y así, alternando, se sirve. Se elegirá fuente redonda para roscones.

Filetes de ternera picada en salsa

500 gramos de ternera, 100 de tocino (si es fresco, mejor) 50 de jamón, ajo, perejil majado; si no gusta el ajo, se pone nuez moscada; sal, un vasito de vino blanco, un cacillo de aceite, dos cucharadas de harina y tres o cuatro cucharadas de leche. Se pica la ternera, el tocino, el jamón; bien picado, se maja el ajo y perejil, se deslíá con la leche y se echa el picadillo, se añade harina, se mezcla bien, se echa sal, se prepara el picadillo en porciones del tamaño de un huevo que queden lo más iguales posible, se empolvan las manos con harina, se aplastan dándoles la forma de filetes y se fríen (huevo no se las pone); de antemano, se tiene echa una salsa a la española, se introducen en la salsa y que cueza 30 minutos; a la salsa se añade un vasito de vino blanco; se sirven.

Filetes de ternera picada con tomate y pimiento

Se hacen y se fríen filetes como en la receta anterior, se hace 500 gramos de tomate con bastante cebolla, y que esté bien hecho; se pasa por el chino a que quede espesito, de una lata de pimientos que se hacen tiras, se retirán las pepitas; de las tiras se hacen cuadritos que se ponen en una sartén con aceite y ajo picado a que se hagan; cuando estén bien hechos, se juntan con el tomate. se unen a la carne que cueza unos treinta minutos a fuego muy lento; de vez en cuando, se mueve la cazuela para que no se agarren, y se sirven.

Lomo de cerdo en adobo

Un kilo de lomo de la parte de la pierna, sea tapa, babilla o cadera; medio litro de vino blanco; media cebolla, una zanahoria, perejil, dos ajos, dos chalotes, pimienta blanca, laurel y tomillo, se pica todo muy fino (menos el laurel y tomillo); estos dos se echan en pedazos, se mezcla todo bien y se pone en una cazuela de barro

un poco honda, se echa el vino, se coloca la carne y se deja 24 horas en adobo, durante ese tiempo se le da vueltas para que lo tome bien. Al día siguiente, se pone en una cazuela a asar con una cucharada de manteca, se le da vuelta para que se ase bien; cuando esté tierno y dorado, se saca, se envuelve en pan rallado y perejil picado y se mete al horno fuerte a que se dore, se saca, se corta en rajadas delgadas, se unen bien dándole la forma como si estaría entero, se coloca en la fuente y se sirve con patatas salteadas y ensalada; el jugo se adereza con unas cucharadas de adobo y se sirven en salsa; lo mismo puede servirse con puré de patatas que con patatas fritas.

Lomo con tomate y pimientos

Un kilo de lomo, medio de tomate, ocho pimientos del pico, un ajo, dos cucharadas de cebolla y un cacillo de aceite. Se corta el lomo en filetes y se fríen, se hace el tomate con la cebolla y se pasa por el chino, se une al lomo y que cueza de 20 a 30 minutos; los pimientos se cortan en tiras, se retiran las pepitas, y después se hacen en cuadritos, se ponen con el ajo picadito y aceite crudo a que se hagan bien; cuando el lomo esté tierno, se unen; los pimientos que hiervan a un lado de la chapa unos diez minutos, destapado para que evapore. Se coloca en la fuente, se cubre con la salsa y se sirve.

Filetes empanados

Un kilo de lomo de cinta, dos huevos, pan rallado y harina. Se limpia el lomo quitando bien las grasas, se hace en filetes y se aplasta con el machete (éste se humedece en agua); han de quedar como de medio centímetro de grueso, se espolvorean en sal y se envuelven en harina, huevo batido y pan rallado (éste se aplasta bien golpeándolo con una espátula de madera para que quede bien unido) y se frien hasta que queden de bonito color, se colocan en la fuente, uno sobre otro; a un lado se pone ensalada de lechuga, a otro lado patatas puentes grandes (véase «Patatas puentes grandes», página 156),

Albondiguillas de lomo

500 gramos de lomo picado, 2 huevos, un ajo, 2 cucharadas de perejil, sal y nuez moscada. Se baten los huevos, se une al lomo picado con los demás ingredientes, se añaden dos o tres cucharadas de pan rallado, se coje una cucharadita, se echa en un vaso empolvado de harina, se le da unas sacudidas hasta que tenga buena forma, se fríe, se cubre con salsa a la española a que cueza 30 minutos, y se sirven.

Lo mismo puede hacerse un rollo. (Véase «Rollo de ternera», página 112).

Lomo curado frito

500 gramos de lomo curado se cortan en filetes de un centímetro de grueso, se pone aceite en la sartén; cuando esté bien caliente, se echa el lomo enseguida, se le da la vuelta para que no se fría demasiado; se ha de freír como el jamón; a media vuelta se saca y se coloca en la fuente una raja sobre otra, a un lado se ponen patatas fritas puentes grandes (véase «Patatas puentes grandes», página 156). Al otro lado, ensalada de berros o lechuga, y se sirve.

Lomo curado, con tomate

Se cortan las rajadas como de medio centímetro, se frien ligeramente dándoles la vuelta enseguida. Se tiene hecha la salsa de tomate y pasada por el chino, se introduce en el tomate a que cueza de 15 a 20 minutos; se echan unas cucharadas de aceite de freír; el lomo se coloca en la fuente y se adorna con unos triángulos de pan frito; se sirve.

Lomo curado, con espinacas

Se corta en rajadas de medio centímetro que se frien ligeramente como el jamón, se hace un puré de espinacas que no sea muy espeso, se echan 100 gramos de sultanas; si no hay sultanas, pasas de Málaga; se les quitan las pepitas, se añaden 50 gramos de mantequilla, se introduce el lomo y que cueza unos veinte minutos; se colocan en la fuente unas rajadas sobre otras y se echa la salsa de espinacas a los lados; se sirve.

Lomo curado

Modo de curar el lomo. Se elige una cinta de lomo de cerdo, se limpia bien de grasas y huesos con cuidado de no estropearla, se unta bien de sal nitro; no hace falta poner una cantidad exagerada, poco pero bien introducido, dándole con la punta de los dedos en forma de masaje; después de bien introducido el nitro, se deja 24 horas; al día siguiente, se vuelve a frotar con sal fina mezclada con un poco de nitro, se frota bien unos 15 minutos y se deja otras 24 horas; al día siguiente, se lava y se seca con un trapo. Se ponen a remojar unos pimientos, con agua caliente se les raspa la carne, se añade un poco de pimentón, se machacan los ajos y se añade un chorrito de vinagre; con este adobo se unta bien toda la tira, que quede bien adobada; se cuelga; no a secar sino a curar, o sea en un sitio fresco que tenga aire y en donde no haya humedad; en 15 ó 20 días ya está en punto para comerlo, aunque también puede esperar mucho tiempo después de curado. Si, cuando está secando, se ve que se pone algo encanecido, por fuera se unta todo ello con vinagre y se vuelve a colgar; es señal que tiene poco aire; no hay cuidado, pues no se estropea. Cantidades para

curar un kilo de lomo: 20 gramos de nitro y una cucharada de sal fina no muy llena para el adobo, 4 ó 5 pimientos, 3 cucharadas de vinagre fuerte, 2 ajos; lo mismo pueden hacerse un kilo o dos; si se pone una tira, se pesa y se aumentan las cantidades en proporción.

Lomo en leche

Un kilo de lomo de cinta y un litro de leche. Se pone sal y se fríe en manteca; que quede bien dorado; se saca, se coloca en una cazuela, se le añade la mitad de la leche y que cueza bien tapado, se le van dando vueltas para que no se agarre. Cuando la leche haya consumido, se le va añadiendo de poco en poco, y se dejará destapado para que la leche cuaje; ha de quedar muy cuajada y doradita. Se saca el lomo, se corta en rajas delgadas y se colocan en la fuente, alrededor se echa la salsa y se sirve con unos triangulitos de pan frito.

Lomo curado, en leche

Este no se fríe, el trozo se raspa con un cuchillo para quitar la mayor parte del adobo que tiene. Se introduce en la cazuela con la mitad de la leche a que cueza; el resto de la leche se añadirá después de poco en poco, se corta y se sirve como el anterior.

Lomo en leche, relleno

Un kilo de lomo de cinta, docena y media de nueces, tres yemas de huevo cocidas, perejil y nuez moscada. Se machacan las nueces en el mortero con el perejil y las yemas con nuez moscada, se deslíá con unas cucharadas de leche y se hace una pasta. Se corta el lomo en rajas de un centímetro, sin terminar de cortarlas; que falte como un centímetro entre raja y raja; se introduce la pasta, se ata el lomo de extremo a extremo para que el relleno no escape, y se cuece con la leche como las anteriores; éste no se trincha, se sirve con pan frito.

Lomo de cerdo asado

Un kilo de lomo de cinta o de la parte de las chuletas deshuesadas y cuatro ajos muy picados; se majarán bien en el mortero un poco de sal y perejil; con este preparado se unta bien el trozo de lomo (antes, se le quitarán las grasas y éstas se pican y se aprovecharán para asarlo); conviene que el lomo esté en este adobo una hora para que tome bien la sal y el ajo, y, si éste no gusta, al tiempo de asarlo, se lava un poco y se seca con un trapo, se pone en una cazuela con la manteca que se reservó del lomo y una cucharada más, se tapa a que se haga a fuego lento y se le da vuelta a que se haga todo igual. Cuando esté tierno y dorado, que tardará

una hora, se saca de la cazuela y se deja a que enfríe un poco, se desgrasa el jugo y se agrega zumo de naranja; se pone en punto de sal. Se corta el lomo en rajas delgadas, se colocan en la fuente unas rajas sobre otras, se sirve con puré de patatas, puré de castañas o puré de espinacas; se sirve. El jugo se echa por encima del lomo; si se ha de servir en salsa, conviene hacer más jugo añadiendo unas cucharadas de jugo de carne.

Lomo curado y asado

Como el anterior, el lomo curado conviene tenerlo a remojo tres o cuatro horas para que se desale bien, en leche; después de remojado, se coloca en la cazuela; se asa, se corta exactamente igual que la anterior, se sirve con purés o patatas fritas y ensalada de berros o lechuga.

Pierna de cordero en adobo

Conviene que el carnero no sea recién muerto para que resulte tierno. Un kilo de pierna de carnero se golpea bien con el machete para que ablande, se limpia bien de grasa, se pone en un cacharro que esté holgado; no ha de ser demasiado grande; se pone a cocer un vaso de vinagre con estragón, se echa por encima la carne y un vaso de vino blanco, perejil y dos ajos machacados; así se tendrá tres o cuatro días en adobo; pasados los cuatro días, se saca del adobo y se pone en una tartera a asar en el horno con manteca; a los diez minutos se le da vuelta sin pincharla y se deja diez minutos más, se saca y se corta en rajas; en el jugo que ha soltado al asar se agrega parte del adobo, poniéndolo en buen punto. Se coloca la carne en la fuente y se vierte el jugo por encima; se sirve.

Espaldilla de carnero rellena

Una espaldilla de carnero y 500 gramos de lomo de cerdo picado. Se deshuesa la espaldilla primero, se rompe la coyuntura del muñón y se saca el hueso de la paleta; el muñón quedará junto a la espaldilla sin deshuesar; al lomo picado se le echa sal, un huevo, perejil, y ajo machacado o un poco de nuez moscada y una cucharada de pan rallado; se mezcla todo y se pone sobre la carne, dándole la forma de rollo; se cose; después de cosida, se ata para que quede bien prietita, se pone en una cazuela con dos cucharadas de manteca y una cebolla pequeña en trozos, se echa sal y se pone a cocer a fuego lento; de vez en cuando, se le da vueltas; cuando esté tierna y la cebolla dorada, se saca la carne y se deja a que enfríe bien; la salsa se pasa por el chino cuando la carne esté completamente fría, se corta en rajas y se cubre con la salsa hirviendo y se sirve.

Pierna de carnero con tomate

El carnero no ha de ser recién muerto, pues resultaría duro y de sabor fuerte y desagradable; en la generalidad de los guisos, conviene ponerlos dos o tres días de anticipación en adobo con ajos y perejil machacado; se deslíá con aceite crudo y zumo de limón, se golpea la pierna con el machete para que ablande, se deshuesa, se unta bien, se pone sal y se saltea en la sartén, toda por igual; que quede bien dorada; se pone en una cazuela con el aceite de saltearla y una cebolla bien picada; cuando la cebolla esté hecha, que empiece a dorarse, se echa tomate, se pela, se abre por la mitad, se esprime bien para quitar las pepitas, y que cueza con el tomate hasta que la carne esté muy tierna y el tomate bien hecho, se saca la carne y se corta en rajas, se pasa el tomate por el chino, se echa por encima de la carne y se sirve.

Cordero en salsa blanca

Se elige un trozo de cordero, espaldilla o pierna; se corta en pedazos y se lava bien para que blanquee, se pone a cocer en una cazuela con agua hasta que quede cubierta, se echa sal y zumo de limón, se espuma bien; cuando hierva, se le echan 300 gramos de champiñones cortados en pedazos; que cueza hasta que esté tierno. En un cazo se ponen 50 gramos de mantequilla, cuando esté derretida, se echan dos cucharadas de harina a que se frían, sin dorar; se le añade caldo de cocer al cordero, se le da vuelta con el batidor para que no se agrume y se echa a la cazuela a que cueza cinco minutos; en un tazón se ponen dos yemas y unas gotas de limón, se deslíá con un poco de caldo, se pone el cordero en la fuente, se le echan las yemas a la salsa, se mezclan bien y se echan por encima del cordero y se espolvoíean con perejil muy picado.

Chuletas de cordero de pasto en salsa

A 12 chuletas se les pone sal y se frían hasta que queden doraditas; para salsa, las mejores son sin palo de riñonada. Se cuecen guisantes, zanahorias, patatitas nuevas y 12 cebollitas; después de cocido, se echa en una cazuela, con las chuletas, una jícara de aceite, se frie una cucharada de harina a que se dore bien, se machacan dos ajos y perejil, se añade la harina tostada con un poco más de agua y se echa todo a las chuletas a que cuezan hasta que estén tiernas, y se sirven.

Cordero en salsa con verduras

Una pierna de cordero, 250 gramos de guisantes desgranados, 500 de patatitas nuevas, 12 alcachofas pequeñas y 2 cucharadas de puré de tomate. Se corta el cordero en trozos y se saltea bien, se echa en una cazuela aceite, cebolla picada y perejil; cuando esté

frita, se echa media cucharada de harina a que se dore bien, se agrega caldo o agua hirviendo, se pasa por el chino, se echan dos cucharadas de tomate, un vasito de vino blanco y sal; que cueza; se raspan las patatas y se cuecen con los guisantes por separado; las alcachofas han de estar cocidas pero sin deshacer; cuando el cordero esté tierno, se echan las verduras bien escurridas a que hiervan un poco y se sirven.

Cordero frito

Una pierna de cordero se corta en trozos, todo lo que hace la pierna, y no muy gruesos; se les pone sal y se frien; que queden bien dorados; no se ha de pinchar; se pica una cebolla muy menuda, se frie con mucha aceite para que quede bien cocidita, sin dorar; se pone en un pasador a que escurra bien, se coloca el cordero en la fuente, se rocía con zumo de limón y se echa la cebolla por encima; se sirve con patatas fritas.

Chuletas de cordero con salsa a la española

10 chuletas de cordero de pasto, se parten por sus coyunturas; antes de partirlas, se les baja la piel hacia abajo hasta dejar el hueso limpio; las chuletas se partirán dos en una con un solo palo, se aplastan un poco para que queden redonditas y se frien. Se ponen 5 tomates gratinados (véase «Tomates gratinados» página 156), se colocan éstos en una fuente redonda, sobre los tomates se colocan las chuletas, sobre éstas se coloca un turbante de filetes de anchoas y sobre el turbante unos champiñones pequeños. En los palitos de las chuletas se pone un papillote de papel plateado; de antemano, se tiene preparada salsa a la española a la que se le agregan 150 gramos de aceitunas y 150 de champiñones, todo picado; en el centro de la fuente se echa parte del picado y el resto se envía a la mesa en salsera bien caliente.

Chuletas empanadas

Se cortan las chuletas, se envuelven en harina, huevo y pan rallado (antes se echa sal), se frien, se sirven con patatas salteadas (véase «Patatas salteadas» página 157) y ensalada, se colocan las chuletas en el centro de la fuente, las patatas a un lado y la ensalada a otro y se sirven.

Chuletas de cordero de pasto, asadas

12 chuletas, 4 ajos, perejil, limón y 6 cucharadas de aceite. Se machacan los ajos con el perejil, se deslian en unas cucharadas de agua, se echa en un plato, se añade el aceite y zumo de limón, se untan bien las chuletas, se dejan en adobo dos horas; si se quiere dejarlas más, no se estropean; se limpia la chapa con un

papel engrasado y, cinco minutos antes de comerlas, se asan; no se les dé la vuelta hasta que estén hechas por un lado; la sal se pone al retirarlas de la chapa, y muy poca. Si el horno calentara mucho, se colocan en una parrilla poniendo una tartera debajo para reservar el jugo; hay que asegurarse que el horno caliente bien para que se asen y no se sequen. Con este mismo adobo sirven para freír; se fríen en poco aceite; si hace falta, se les va añadiendo a medida que se van enfriando. Fritas o asadas, se sirven con patatas fritas y ensalada; la más propia es la de escarola o lechuga.

Pierna de cordero a la tolosana

500 gramos de pierna de cordero, 4 zanahorias, 3 nabos, 12 cebollas, una copa de Jerez, 3 cucharadas de puré de tomate, 40 gramos de harina, 125 de manteca, un ajo, laurel, perejil y tomillo. Se corta la pierna de cordero en cinco rajas, se envuelven en harina y se fríen hasta que estén doradas, se echan en una cazuela con la grasa de freírlas, se añade el ajo picado, el Jerez, el tomate, un poco de agua y sal. Las zanahorias, nabos y cebollitas se pelan y se cortan en tiritas de unos cuatro centímetros de largo; las cebollitas no se cortan, se saltean en manteca y se agregan al cordero a que se haga todo a la vez; el perejil, laurel y tomillo se ata en un ramito y se echa a cocer; cuando esté tierno, se coloca en la fuente con las verduras por encima y se sirve.

Cabrito a la saboyana

Un kilo de cabrito, pierna o espaldilla, 24 cebollitas, 125 gramos de manteca, 600 de patatas del tamaño de un huevo, perejil, un vaso de leche, laurel y tomillo. Se corta el cabrito en trozos de 100 gramos cada uno, se saltean en una sartén con manteca a que queden bien dorados, se echan en una cazuela, se pelan las patatas y cebollitas y se saltean hasta que estén bien doradas, se echan a la cazuela, se añade la sal, la leche, el perejil, el laurel y el tomillo atado en un manojito; que cueza bien tapado unos treinta minutos, se coloca en la fuente y alrededor se colocan las patatas y cebollitas; se espolvorean de perejil picado y se sirve.

Chuletas de cordero a la Berley

12 chuletas de cordero, 75 gramos de mantequilla, una trufa, 3 cucharadas de puré de tomate, 2 cucharadas de vinagre y estragón, cebolla, laurel, zanahorias, perejil, tomillo, 3 huevos y pan rallado. Se preparan las chuletas dejando los palillos limpios de carne de unos cuatro centímetros de largo, se les quita el hueso de la espina dorsal, se cortan las chuletas, se aplastan un poco, se les echa sal, se envuelven en harina, huevo batido y pan rallado y se fríen a que queden doradas. Con los desperdicios de las chuletas,

zanahorias, cebolla, el ramito de laurel y tomillo, tomate y Jerez, se pone al fuego en una cazuela con aceite o manteca a que se haga; cuando esté tierno, se retiran los trozos de carne y se pasa la salsa por el chino, se cuece el estragón con el vinagre hasta reducirlo a la mitad, se deja enfriar un poco, se añaden dos yemas y se pone a cocer al baño de maría dando vuelta con un batidor hasta que espese, se retira del fuego, se le añade la mantequilla en trocitos y se sigue batiendo con brío, se añade una cucharada de perejil picado, se hace puré de patatas, se introduce en una manga y se colocan en el centro de la fuente, alrededor se ponen las chuletas con los palillos hacia fuera, en éstos se colocan unas papi-lotes y se echa la salsa por encima. La salsa del estragón se introduce en una manga con boquilla rizada y se forma una roseta en el centro de la chuleta, y se sirve.

FIAMBRES Y PLATOS FRÍOS

Fiambre de ternera

Dos kilos de ternera, 125 gramos de jamón, 100 de tocino, una lata de trufas, una lata de «foie-gras», 2 copas de Jerez seco, sal, nuez moscada, una cucharadita de manteca y 4 huevos. La ternera ha de ser muy blanca, se limpia de grasas y nervios y se pica con la máquina dos veces; que quede muy picado. Del jamón y tocino se hacen tiras alargadas, no muy gruesas; con la manteca se unta el molde de forma cuadrada y alargada; al picado de ternera se añade sal, Jerez, nuez moscada, las trufas picadas, los 4 huevos batidos y la latita de «foie-gras»; se mezcla todo bien y se pone una capa, en el molde, de dos centímetros; se aplana con un tenedor para que quede todo por igual y se coloca otra capa de tiritas alternando con jamón y tocino; después otra capa cada una de picado, otra de tiritas, y así hasta terminar la última capa de picado; se coloca una hojalata que se tendrá a la medida del molde, sobre ésta se coloca un trozo de madera, también a la medida del molde, y sobre la madera se colocan unos 5 ó 6 kilos de peso, que podrá ser una piedra, procurando que sea tan grande como la madera, más bien un poco más que menos, y bien cuadrada para que asiente bien; se coloca el molde en una cazuela grande, se echa agua y se pone a cocer al baño maría, para que cueza sin dejar de hervir durante tres horas; a medida que se vaya consumiendo el agua, se le va añadiendo; a las tres horas se retira el molde y se pone en sitio fresco hasta el día siguiente; la prensa no se quita hasta el día siguiente; se mete unos minutos en agua hirviendo y se le da la vuelta, se corta en rajas delgadas, se adorna la fuente con gelatina, huevo hilado, frutas acarameladas, etc., y se sirve.

Fiambre de ternera y lomo de cerdo

Un kilo de ternera, un kilo de lomo, 100 gramos de jamón, 100 de tocino, una lata de frutas, una pechuga de gallina, tres huevos, dos copas de Jerez seco, una cucharada de manteca para untar el molde y dos higaditos de gallina muy blancos. Se pica la ternera y el lomo, se pasa dos o tres veces por la máquina, se echa sal, nuez moscada, trufas picadas, el Jerez y los huevos; se mezcla bien. El jamón, el tocino y la gallina se cortan en tiritas; se coloca el picado en el molde, en capas, alternando con los higaditos y las tiritas de jamón, gallina y tocino; se pone a cocer al baño maría como el anterior; después de cocerlo tres horas, se saca a que enfríe hasta el día siguiente; no se le quita el peso hasta que se saque el molde, se adorna la fuente con gelatina o carne de membrillo cortada en cuadrillos y éstos envueltos en azar, y se sirve.

Fiambre de rosbif

Dos kilos de lomo de vaca, dos cucharadas de mantera, un limón y pimienta blanca. Se limpia el trozo de carne, se le quita bien los gordos y nervios, se ata para que quede como un redondo y en una sartén se pone la manteca, cuando esté bien rosiente, se echa la carne a que se fría; se le va dando vuelta por todo igual, se frie con calma unos diez minutos, a continuación se coloca en una tartrera de horno a que se termine de hacer durante unos 20 minutos; al meterlo al horno, se le pone sal y zumo de limón; el punto se nota pinchando la carne del centro con una aguja; ha de brotar una gota sonrosada; además, se nota en la carne tocándola con los dedos, notándose consistencia; se saca y se deja enfriar, se suelta y se corta en rajas delgadas que se colocan en la fuente en dos hileras, y en el centro una ensalada de remolacha cortada en cuadrillos pequeños; alrededor de la fuente se pone una cenefa de gelatina cortada en cuadrillos del mismo tamaño que la remolacha, y se sirve.

Fiambre de solomillo planchado

Un solomillo de vaca grande (se quita la parte de la cabeza y la punta, aprovechando ésta para medallones y la parte de la cabeza para biftecs), dejando el centro bien limpio de gordos y nervios, se ata y se frie con manteca para que quede bien dorado, se coloca en una tartrera y se mete al horno para que se termine de hacer, se le pone sal y zumo de limón; si el horno calienta bien, en veinte minutos estará hecho; se saca, se deja enfriar y se envuelve en cuatro cucharadas de azúcar y una de canela, bien mezclado; se tienen dos planchas en el fuego y se pasan por encima del azúcar apretando un poco hasta que esté bien acaramelada, se plancha por todo para que quede bien acaramelado, se corta en rajas delgadas, se coloca en la fuente y se adorna con huevo hilado o gajos de naranja acaramelados. Se sirve.

Fiambre de redondo de ternera

Un redondo de ternera (la ternera no ha de ser de las pequeñas, más bien de las grandes) se pone en una olla de agua a hervir con sal, laurel, tomillo, perejil, cebolla, unos granos de pimienta y un vaso de vino blanco; cuando esté hirviendo, se echa el redondo para que cueza hasta que esté tierno; se trinchará con un tenedor para saber si está hecho (se pincha solamente en una punta), se saca, se deja enfriar y se corta; el caldo se aprovecha para gelatina o sopa; por separado, se cuecen tres huevos duros, las yemas se pasan por el chino, las claras se pican muy finas y se reservan separadas para el adobo, un frasco de puré de anchoa, dos tacitas de aceite, 150 gramos de aceitunas, el zumo de dos limones, se disuelve el aceite con el puré de anchoas y las aceitunas muy picadas, se echa un poco de sal y zumo de limón; éste se echará en varias veces hasta dejar el punto que se desee; conviene que salga un poco el limón; se coloca en redondo, cortado en rajas, en una fuente honda, alternando capa de carne y capa de adobo; la última ha de ser de adobo; se prepara con 24 horas de anticipación; si tiene que esperar más, tampoco se estropea; se colocan en la fuente unas rajas sobre otras, por encima se echa bien todo el adobo y se rodea la fuente con una hilera de yema y otra de clara y sobre ésta se ponen unos turbantes de filetes de anchoas, y se sirven.

Fiambre a la Bella Vista

300 gramos de lomo de cinta, 250 de ternera fina, de la parte de la babilla a poder ser; 150 gramos de jamón en dulce y 200 de lengua escarlata. Se pone a cocer la ternera y el lomo (la lengua y el jamón se tendrán de antemano); se pone a cocer con agua, un poco de sal, cebolla, zanahoria y nabo; cuando esté tierna, la carne se saca, se deja enfriar y se corta en rajas; el caldo se reserva para hacer la gelatina (véase «Gelatina», pág. 26), se prepara un molde redondo que no sea muy alto, se cuece un huevo duro, se pasa por el chino la yema, y la clara se pica muy menuda, se echan unas cucharadas de gelatina en el molde, como un centímetro; cuando se haya cuajado, se coloca en el centro la yema y, alrededor, la clara formando una margarita; fuera de la margarita se adorna con trufas cortadas en lomos, o filos o triángulos a capricho; por encima del adorno, se vierten unas gotas de gelatina con cuidado de que no se corran los dibujos; cuando esté bien cuajada, se coloca la carne en rajas alrededor del molde colocándolas de canto: una de ternera y otra de lomo, en el centro se colocan las de lenguas y jamón; se cubre con el resto de gelatina, se deja en la nevera hasta el día siguiente; para sacarlo del molde, se mete unos momentos en agua hirviendo, se le da la vuelta en la fuente en que se ha de servir, se adorna alrededor de la fuente con discos de gelatina y sobre éstos trufas muy picadas. Se sirve con mayonesa en la salsa.

Fiambre de pechugas de gallinas a la salesiana

Tres pechugas de gallinas tiernas y de mucha carne, 100 gramos de jamón cocido, York; 200 de «foie-gras», 100 de mantequilla, 20 de harina, 2 zanahorias, un nabo, cebolla, perejil y un vaso de vino blanco. Se ponen a cocer las pechugas con agua, sal, las verduras indicadas y el vino blanco; cuando estén tiernas, se sacan, se les quita la piel y los huesos y se cortan a lo largo en rajas. Se pica el jamón muy picado, se mezcla con el «foie-gras» y la mitad de mantequilla; el resto de la mantequilla se pone en un cacito, se echa la harina a que se fría y se añade un vaso de caldo de haber cocido las pechugas; que cueza diez minutos sin dejar de darle vueltas con el batidor; se echa una hoja de cola de pescado (antes se habrá tenido en remojo) y se une al «foie-gras» mezclándolo todo para que quede como una pasta fina. Con el caldo restante se hace la gelatina (véase «Gelatina», pág. 26). Se elige un molde redondo, se echa gelatina a que cuaje, se adorna a capricho con trufa y pistacho, sobre ésta se colocan las rajas de pechuga y sobre las pechugas la pasta «chaude-froide», o sea el «foie-gras» se extiende bien sin llegar a las paredes del molde y, cuando haya cuajado, se echa gelatina fría, pero líquida; para que se introduzca bien por todo, se deja hasta el día siguiente, se mete un momento en agua hirviendo, se le da la vuelta en la fuente en que se ha de servir, se rodea la fuente con gelatina picada y unas cerezas confitadas, y se sirve.

Fiambre de lomo de cerdo

Un kilo de lomo de cinta que sea muy gruesa para que tenga bastante carne, 300 gramos de lomo magro, 100 de tocino, 3 huevos, trufa, 50 gramos de miga de pan remojada en leche, 3 pepinillos en vinagre bien verdes, una copa de Jerez seco y nuez moscada. Se le quita la mayor parte de la grasa al lomo de cinta y se abre en cuatro rajas como si fuese un libro, se pica el magro con la máquina, se pasa dos veces para que quede bien fino, se echa sal, nuez moscada, Jerez, un huevo batido, la miga de pan, el tocino y la trufa (se pica también con la carne); se mezcla todo, se cuecen los dos huevos duros, se pelan y se cortan en tiras; lo mismo se hace con los pepinillos, se pone una capa de picadillo sobre una raja de lomo, se ponen unas tiras de huevo y pepinillo encima, se coloca otro poco de picadillo y después la raja de lomo; sobre éste, picadillo; sobre el picadillo las tiras de huevo y pepinillo, después picadillo sobre otra raja de lomo, y así hasta terminar las cuatro rajas; después se envuelven bien en una servilleta, se atan los extremos y, después, todo alrededor, dándole buena forma, se pone a cocer en una cazuela con agua, sal, un vaso de vino blanco, cebolla, perejil, zanahoria y unos granos de pimienta a que cueza durante dos horas; se saca, se pone de 4 a 5 kilos de peso encima y

se deja hasta el día siguiente; al día siguiente se corta en rajas, se coloca en la fuente y se adorna con ensalada de lechuga y naranjas (véase página de ensaladas), y se sirve.

Fiambre-pastel de «foie-gras»

400 gramos de lomo de cerdo magro, 200 de ternera muy blanca, 100 de tocino, 3 hígados de gansos o gallinas muy blancos, una copa de Jerez, 2 de coñac, 2 huevos, 50 gramos de migas de pan remojadas en leche, una latita de trufas, 20 gramos de fécula de patata, una lata de «foie-gras», sal, pimienta blanca, nuez moscada, 150 gramos de tela de tocino de medio centímetro de grueso y un poco de manteca para untar el molde, y se forra con la tela de tocino, reservando un trozo para colocarla encima del relleno. Se pica la ternera, el lomo y el tocino; se pasa dos o tres veces, se añade el «foie-gras», las trufas picadas, el Jerez, las migas de pan, la fécula, la sal y la nuez moscada; se mezcla bien con los huevos batidos y se echa al molde alternando con los hígados cortados en tiritas (y unas tiritas que se habrán reservado del tocino para picar); se llena y se cubre con la capa de tela de tocino que se reservó, se coloca en una cazuela con agua para cocer al baño de maría; que cueza, sin parar, durante dos horas; después, se retira, se coloca en sitio fresco y se mete en agua hirviendo, se le da la vuelta y se corta en rajas delgadas, se adorna con huevo hilado y se sirve. La tela de tocino, antes de colocarla en el molde, se tiene a remojo en agua tibia.

Fiambre de hígado de ternera

Un kilo de hígado de ternera, 200 gramos de tocino, 100 de migas de pan remojadas en leche, 200 de tocino en unas lonjas delgadas para forrar el molde, 2 huevos batidos, una copa de Oporto, otra de coñac, un poco de manteca para untar el molde, sal, pimienta y nuez moscada. Se pica el hígado y el tocino para que quede muy picado, como una papilla; se agregan todos los ingredientes indicados menos la manteca y tela de tocino, ésta se tendrá a remojo en agua tibia, se unta el molde con manteca y se forran con la lonja de tocino, se echa el picado y se cubre con otra lonja de tocino, se coloca el molde en una cazuela a cocer al baño de maría; que cueza, sin dejar de hervir, dos horas; al final se mete diez minutos al horno con el agua a que se termine de hacer, se retira de la cazuela y se coloca en sitio fresco con peso encima, unos cinco kgs.; se deja hasta el día siguiente, se mete el molde en agua hirviendo, se le da la vuelta y se corta en rajas de medio centímetro. se adorna con rajas de huevo duro y sobre éstas un poco de mantequilla, se introduce en la manga con boquilla rizada, se forman unas rosetas y se sirven.

Fiambre de perdiz

Dos perdices, 300 gramos de carne de cerdo, 300 de hígado de ternera, 100 de tocino magro, 2 huevos, 50 gramos de mantequilla, nuez moscada, una copa de Madera u Oporto, un vasito de vino blanco y una cucharada de manteca. Las perdices se limpian y se deshuesan como la gallina trufada (véase «Modo de deshuesar una gallina», página 128). El hígado se pone en una cazuela con los 50 gramos de mantequilla, la manteca y el vino blanco que se haga muy lento, después se pica con la máquina con la ternera y el tocino, se pasa dos o tres veces para que quede muy fino; se añade el vino Madera u Oporto, dos huevos batidos y trufas muy picadas; se mezcla todo y se rellenan las perdices, se cosen y se envuelven en una servilleta y se atan los extremos, se rodean con bramante dándoles la forma; se cuecen con agua, sal, verduras, laurel, tomillo, cebolla, perejil, estragón y pimienta en grano; en dos horas estarán cocidas, se sacan y se prensan hasta el día siguiente; después, se cortan en rajas, se coloca en la fuente y se sirve con unos moldecitos de «foie-gras» que se hacen con un poco de hígado de rellenar las perdices; después de asado y picado, se pasa por el chino, se añade un poco de mantequilla, un poco de huevo, un poco de Jerez y una latita pequeña de «foie-gras», se une todo bien y se echa en los moldecitos untados en mantequilla, se pone a cocer al baño maría; cuando estén cuajados, se les da la vuelta, se colocan alrededor de la fuente y se sirven.

Modo de deshuesar una gallina para trufarla

Toda clase de aves para rellenar se deshuesan lo mismo. La gallina se elige que no sea de las más tiernas, pero tampoco vieja; las mejores han de ser de un año y ha de estar bien cebada; se despluma la gallina para que quede bien limpia de cañones y después se pasa alcohol para chamuscarla (las gallinas que son para deshuesar no se despluman con agua hirviendo, ni se destripan). Se cortan las patas y la cabeza, se abre la piel de alto en bajo, por la parte del dorso, o sea desde el cuello hasta la curcusilla; se coloca la gallina sobre la mesa con la pechuga hacia abajo, se empieza a deshuesar por la parte del cuello; se precisa de un cuchillo de punta y bien afilado; cuando el cuello quede al descubierto, se baja bien la piel hacia abajo y se corta el cuello al ras, cuidando de no romper la piel, pues ésta ha de salir entera. Se le quita el buche con cuidado, con el cuchillo se va separando la piel y carne que se pueda del caparazón, éste ha de salir entero con todos los menudos dentro, se descoyuntarán los juegos de los muslos, se cortan los nervios y se deshuesan, al final se cortan las alas y las dos coyunturas primeras, dejándoles la última coyuntura; de esta forma queda dispuesta para rellenarla.

Fiambre de gallina trufada

Una gallina hermosa, 375 gramos de ternera de leche, a poder ser la cadera; 375 gramos de lomo de cerdo, 250 de jamón, 150 de tocino, una lata de trufas, un vasito de Jerez seco, dos higaditos de gallinas que sean muy blancos, dos o tres huevos, sal, pimienta blanca y nuez moscada. Se pica la ternera y el lomo con la máquina, se pasa dos veces el jamón y el tocino, se cortan en tiritas alargadas, no muy gruesas, y los higaditos. Se batén los huevos como para tortilla, se agregan al picadillo, se sazona de sal, pimienta, nuez moscada, Jerez y las trufas con su líquido bien picadas, se les da vueltas para que quede bien mezclado, se prepara una capa de picadillo en la parte de las pechugas, se pone otra capa de tiritas de jamón y tocino y sobre ésta otra de picadillo y otra de tiritas; así hasta terminar, procurando que las tiras de hígado queden en la parte del centro de la gallina; después se cose con «perlé» blanco toda la abertura de la piel, se envuelve bien en una servilleta, aprentándola bien y, al mismo tiempo, dándole la forma más parecida que sea posible; se atan los dos extremos y después se le da unas vueltas con el bramante, todo alrededor; queda dispuesta para cocerla. En una cazuela que tenga suficiente cabida para la gallina (que no ha de entrar obligada), se coloca, se cubre de agua y medio litro de vino blanco, se añade cebolla, perejil, zanahoria, pimienta en grano, unos huesos de vaca, de rodilla; el caparazón de la gallina y algún resto de carnes desaprovechadas. Todo esto para que la gallina, al cocer, quede bien sustanciosa; el caldo se ha de espumar bien; cuando lleve una hora hirviendo, se le da la vuelta para que cueza una hora más; en dos horas quedará cocida; se prueba el punto de cocción en que se echan las puntas de las alas que se quitaron al cocer con los desperdicios; cuando esto esté cocido, seguro que la gallina también lo está.

Entonces se saca, se mete en un molde (no importa que sea a medida), se pone peso encima, unos cinco kilos, y se deja hasta el día siguiente. Se desenvuelve de la servilleta y se corta en rajas de medio centímetro que se colocan en la fuente, y se adorna con huevo hilado, cerezas, frutas confitadas o frutas acarameladas; también resulta muy bien una gelatina de caldo de ella misma o una gelatina de naranja, y se sirve.

Fiambre de cabeza de jabalí

Una lengua, un hocico, una oreja, la cabeza; si es muy grande, media, y un kilo de magro; todo ha de ser de cerdo; se pone la víspera en sal nitro, que se frotará bien con 50 gramos de nitro y 25 de sal fina; al día siguiente se pone a remojo, se lava bien la lengua, se escalda para pelarla, el hocico y oreja se raspa bien, se pone a cocer todo (menos el kilo de magro, pues éste se pasa dos

veces por la máquina) se echa sal, cebolla, perejil, laurel, pimienta en grano; la cabeza se parte en trozos; según vaya cociendo, se van sacando; unos trozos tardarán más en cocer que otros, y para que unos no cuezan demasiado, se van sacando; en cuanto que la carne se pueda desprender, ya no ha de hervir más; desmerece mucho de sabor y color, se pone muy oscurecida; según se va sacando se va deshuesando, se parte en cuadrillos muy pequeños, la lengua se deja entera; cuando ya esté todo cortado, se une al picado, se echa sal, pimienta blanca, nuez moscada y una lata de trufas, un vasito de vino blanco, se mezcla todo bien y se echa en el molde como la mitad, en el centro se coloca la lengua, se termina de llenar el molde, se mete al horno unos veinte minutos, se saca y se prensa, se coloca una madera a la medida del molde, encima se pone una pesa de seis kilos que podrá ser una piedra; si pesa algo más, mejor que menos; al día siguiente se le da la vuelta. En una cuchara de manteca se fríen 150 gramos de pan rallado, y se rocía el fiambre; si fuera mucha cantidad, se pone en dos moldes; se conserva buena por mucho tiempo; se sirve con gelatina o con lechuga muy picada; también con una ensalada rusa por parte.

Lengua a la escarlata

Una lengua de vaca; ha de ser grande, pues resulta mejor; 100 gramos de sal fina y 50 de nitro. Se limpia bien la lengua, se le quitan las grasas y la parte de arriba todo lo más inferior, se frota bien con un trapo para quitarle bien la sangre, se pincha un poco para que el nitro penetre bien y se frota bien con la sal fina y el nitro (éstos mezclados), se le introduce en forma de masaje por espacio de diez minutos, así se deja en reposo 24 horas, después se vuelve a frotar con sal y se pone en un cacharro enterrada entre sal, en el fondo del cacharro se pone sal y sobre ésta la lengua de modo que quede bien cubierta entre sal y sal, se aprieta con las manos para que quede bien enterrada, se coloca en sitio fresco, ocho días después se saca y se pone a remojo, en abundante agua, dos horas; se pone una olla de agua a hervir con sal, pimienta, laurel, zanahoria, perejil, cebolla, tomillo y un vaso de vino blanco; cuando hierva se introduce la lengua y que cueza sin parar; en tres horas estará cocida, pero antes se mira pinchándola con un tenedor; ha de entrar fácil, se saca, se le quita la piel, se envuelve en un trapo blanco y se deja enfriar con algo de peso encima; al día siguiente se corta en rajas y se adorna la fuente con triángulos de gelatina; se sirve.

Otro procedimiento de salar la lengua

Una lengua de dos kilos, kilo y cuarto de sal, 90 gramos de nitro, tres litros de agua o algo más, pimienta en grano, perejil, tomillo y laurel; se pone en una cazuela el agua, la sal y los ingre-

dientes indicados; que hierva quince minutos, se retira del fuego, se deja enfriar, se pone la lengua en un cacharro de barro que sea hondo, y viértase la salmuera pasada por un colador, asegúrese que la salmuera ha de estar tan fría como si no hubiese estado al fuego; esto es muy importante para que la lengua no suba a flote: se pone un trozo de madera encima; así puede estar ocho días en sitio fresco, y se le da vueltas todos los días, después se lava y se cuece como en la receta anterior; los dos procedimientos de la salmuera son inmejorables. Presentada en un molde forrada de gelatina resulta muy bien; se hace la gelatina y se echa en el molde como un centímetro de alto, se adorna con trufas a capricho; antes se deja cuajar la gelatina; por encima de las trufas se echa un poco de gelatina, se corta la lengua en rajas, se coloca en el molde como si estuviese entera, se echa más gelatina hasta la mitad del molde; cuando esté cuajada, se echan unos guisantes muy finos alrededor con unas cucharadas de gelatina; cuando haya enfriado bien, se termina de llenar el molde con gelatina y se deja hasta el día siguiente; para sacarlo del molde se mete unos minutos en agua hirviendo, se le da la vuelta en la fuente en que se ha de servir y se adorna la fuente con lechuga muy picada; se sirve con mayonesa aparte.

Gelatina de carne

Cantidades para un litro de gelatina: un kilo de carne de vaca, de tapa o contra; 500 gramos de huesos de rodilla, y si hubiera algún resto de ave le va muy bien; una cebolla, un puerro, tres zanahorias, perejil, una hoja de laurel y litro y medio de agua. Se limpian y se lavan bien las verduras y los huesos y la carne (antes se quitarán bien todos los gordos); se le da unos cuantos cortes, para que al cocer suelte el jugo y el caldo resulte más sabroso; se lavará todo bien en aguas abundantes, se echa en un puchero nuevo (quiero decir que no esté descascarillado ni muy usado, pues esto estropearía el caldo, que se enturbia), se cubre con el agua fría, litro y medio; se pone a fuego vivo y se espuma bien antes que empiece a hervir; cuando rompe el hervor, se retira a un lado en que no deje de hervir, pero muy lento para que no se enturbie; que hierva dos horas, se retira del fuego y se pasa por un colador, se vuelve al fuego y se añaden diez hojas de cola de pescado, que antes se habrán puesto a remojar, se le da vueltas con la varilla para que no se agarre; cuando empiece a hervir, se añaden dos o tres claras de huevo un poco batidas a que hiervan cinco minutos, se pone en punto de sal y se mejora con un vasito de Jerez, y se pasa por una servilleta humedecida en agua fría y bien retorcida y se emplea; si ha de esperar, se deja en un cacharro de loza o cristal; las colas han de ser de las más finas y transparentes; si son más gruesas no resultarán tan buenas y habrá que poner menos cantidad; siendo gruesas bastarán con seis hojas.

Gelatina de carne, 2.^a fórmula

Para un litro de gelatina, 500 grs. de carne de vaca del zancarrón, 500 de huesos de rodilla, una pata de ternera pequeña o media grande, una cebolla, un puerro, dos zanahorias, perejil y laurel; se corta la pata en trozos, se lava todo bien y se pone a cocer con litro y medio de agua; el puchero ha de ser nuevo y muy limpio; el agua se pone fría, se acerca al fuego vivo hasta que empiece a hervir, antes se espuma bien y se retira; que no deje de hervir y que cueza muy lento para que no enturbie; en dos horas estará cocido, se retira y se cuele; se vuelve a acercarse al fuego (en verano habrá que añadir dos colas, y en invierno, con una, es suficiente), se tendrá a remojo y se echa al caldo; antes que empiece a hervir, se echan dos claras a medio batir a que hiervan cinco minutos, y se retira; se pone en punto de sal y una copa de Jerez; si se quiere, se colorea con unas gotas de carmín o de azúcar quemada, se pasa por una servilleta humedecida en agua fría y se emplea; esta gelatina lleva menos cantidad de cola; en cambio, se echa pata de ternera; las dos resultan muy buenas.

Fiambre de hígado de cerdo

500 gramos de hígado, 500 de ternera, 500 de jamón, 100 de tocino fresco, 7 huevos, una lata de trufas, una copa de Jerez, sal, pimienta, nuez moscada, una cucharada de manteca para untar el molde; se pica todo con la máquina, se pasa dos veces, se baten los huevos y se mezcla con todos los ingredientes; se echa en el molde untado y se pone a cocer al baño maría, bien tapado; cuando esté cocido, se mete unos minutos al horno a que se dore, se saca y se prensa poniendo algo de peso encima; se deja hasta el día siguiente; para darle la vuelta, se mete unos minutos en agua hirviendo, se saca y se corta en rajas muy delgadas, se coloca en la fuente y se adorna con unas hojas de espinacas fritas con pasta Orly (véase «Pasta Orly», página 173).

Salchichas a la alemana

350 gramos de lomo, 125 de hígado, 400 de tocino fresco, 3 huevos, medio vaso de nata cruda, 2 cucharadas de cebolla muy picadita y frita, sin que se dore; pimienta blanca y nuez moscada, 2 copas de Jerez seco y 3 metros de intestino de cerdo. Se pica el lomo, tocino e hígado con la máquina, se pasa dos veces para que quede muy fino, se añaden las especias, la cebolla, el Jerez, la nata y los huevos batidos; se mezcla todo bien y se rellena en los intestinos; después de llenas, se les da medio nudo de modo que queden las salchichas de 14 a 15 centímetros de largas y gruesas como los chorizos, se ponen en una cazuela bien tapada, sobre una olla de agua hirviendo para que cuezan al vaho; se nota el punto cuando

cambian el color y se ponen duritas, se retiran y se cuelgan; cuando se van a comer, se meten al horno a que se doren, se rocían con un vasito de vino blanco; se sirven solas, frías, como entremés; resultan muy buenas; se conservan buenas por un mes o más, pero resultan mejor a los dos o tres días.

VERDURAS

Berza al natural

La mejor es la de diciembre y enero; se sueltan las hojas, se lavan una por una, se pican menudas y se pone en una olla de agua al fuego; ha de tener doble cabida que berza, con el fin de que no esté apretada cuando hierva fuerte; se echa la berza toda de una vez; lo advierto porque hay muchas que creen que, echándola en veces, cuece mejor: al contrario, si se echa ahora un poco, a los diez minutos otro poco y así sucesivamente, resulta que, cuando se echa la última, la que se echó primeramente está cocida y recocida, se pone de mal sabor y despidе un olor muy fuerte; yo las llamo berzas apucheradas; no hay quien las pueda comer; o sea que la berza se echa de una vez y en veinte o veinticinco minutos está cocida; si se quiere, se echa patata, todo a la vez, procurando que vuelva a hervir pronto; se escurre bien, se echa aceite frito con un ajo y se sirve.

Pudín de berza *Lico 3*

Se cuece un kilo de berza, medio de patatas con agua y sal, se escurren bien, se pone una sartén con aceite y ajo, éste se retira, se echa la berza, se rehoga bien, se le da vuelta y se va deshaciendo con la espátula; ha de quedar como un puré espeso; se pone en un molde untado y se mete al horno unos minutos, se le da la vuelta y se sirve con una salsa de tomate. Se cubre bien el budín y la fuente; el tomate ha de estar en buen punto y aceitoso: se sirve.

Habas guisadas con costilla, tocino y chorizo

Se pone a cocer un trozo de tocino; si puede ser, tocino de jamón; un trozo de costilla de cerdo y chorizo; que vaya cociendo; no se ha de poner mucha agua, con el fin de aprovecharla; se pondrá medio litro, que, después de cocido quedará en la mitad. Se desgranar dos kilos de habas, se les quita el ojo (germen) un poco para que, al cocer, no se espachurren; se pone una olla de agua a hervir; cuando esté hirviendo, se echan las habas, todas de una vez; que tengan buen fuego para que rompan pronto a hervir; acon-

sejo se echen todas a la vez, pues han de cocer todas por igual; de lo contrario, sucede que cuecen unas más que otras y las que se echaron primero oscurecen y se ponen todas negras; en el agua de cocerlas, se echa sal y cebollas nuevas, en treinta y cinco minutos estarán cocidas; se les quita el agua; si han de espesar, se pasan por agua fría; si se van a servir, se unen a la cazuela del tocino y costilla, se frie un poco de aceite con cebolla picada, se echa un poco de harina y pimentón, se agregan a la salsa para que hiervan unos minutos a fin de que espese el caldo, y se sirven. El tocino, la costilla y el chorizo se cortan, y se coloca encima de las habas.

Habas con patatitas nuevas

Se limpian las habas y se cuecen como hemos explicado en la receta anterior, se limpian las patatitas raspándolas con el cuchillo (han de ser del tamaño de una avellana grande), se lavan bien para que queden bien blancas y se cuecen con las habas y 6 u 8 cebollitas nuevas y enteras, aprovechando solamente la parte blanca; todas cortadas por igual de unos diez centímetros de larga, se cuecen con las habas, se echa todo a la vez; tardarán en cocer de 35 a 40 minutos; se les quita el agua, se escurren bien, se sacan las cebollitas sin deshacer, se pasan por harina y huevo, se fríen para que queden bien doraditas y se reservan. Se pone aceite con dos cucharadas de cebolla picada; que se fría; cuando esté frita, se añaden unos cuadritos de jamón y unas rajas de chorizo; se echa sobre las habas, se les da vuelta y se ponen en la fuente; encima se colocan las cebollitas fritas; resultan exquisitas. La cebolla cocida se puede comer sin ningún reparo; no repite y se considera como fina para adornar platos de carne.

Habas fritas con mantequilla

Después de cocidas, se pone al fuego una sartén con mantequilla, se echan las habas y se fríen. Si se quieren más económicas, se fríen en aceite, se colocan en la fuente, se ponen unos trozos de mantequilla pequeños y se sirven.

Habas con berza

Se cuecen las habas, se pasan por agua fría y se reservan; se pone una olla de agua con un trozo de tocino fresco y con veta a que cueza; cuando esté tierno, se echa la berza bien picada y sal; que cueza una media hora; se escurre bien; el caldo no se aprovecha, se saca el tocino y se corta a cuadritos; a la berza bien escurrecida, se le echa aceite frito con cebolla, se calienta bien, (éstas si cuecen a última hora, no se pasan por agua fría). se pone la berza en la fuente un poco amontonada, por encima de la berza se echan las habas y el tocino, se coloca alrededor de la fuente y se sirven.

Achicorias

Esta verdura es muy fina; se eligen grandes y amarillas; las hojas más verdes de fuera, no se aprovechan, se lavan bien, se atan con algodón blanco formando unos manojitos, todos a un igual; se cuecen en agua y sal, se echan en agua hirviendo; a los treinta minutos estarán tiernas; se escurren bien (dan mucha agua), se tienen en el colador hasta el momento de servir las, se colocan en la fuente en hileras, se quitan los hilos y se echa el aceite frito con un ajo. Se echa a cucharadas sobre las achicorias y se sirve.

Coliflor al natural

Las mejores son muy blancas y muy apretadas; en las hojas también se conocen; si las hojas del centro son blancas, señal que son finas; si son verdes, son más inferiores; así es que se elegirá una blanca y apretadita, se corta en ramitos, se lava bien y se pone a cocer en agua abundante; no conviene cocerla apretada, pues se pone oscura y resulta con sabor fuerte; en quince o veinte minutos se cuece bien; se fríe aceite con un ajo y se echa bien rosiente sobre la coliflor que ha de estar bien escurrida; las verduras aguadas no resultan buenas. Se colocan en la fuente, cuidando de no romper los ramitos, y se sirven.

Coliflor con salsa blanca

Se cuece y se escurre bien, se hace una salsa besamel, con unos cuadritos de jamón que se le agregan a la coliflor, y se sirve.

Coliflor con mayonesa

Se cuece con agua y sal y se sirve caliente, la mayonesa en salsa; se rodea la fuente con rajadas de pepinillos.

Coliflor a la vinagreta

Después de cocida y bien escurrida, se coloca en la fuente, se adorna con aceitunas deshuesadas y rajadas de tomate; la vinagreta se sirve en la salsera.

Coliflor rebozada

Después de cocida, se deja enfriar, se envuelve en harina y huevo, se fríe y se sirve.

Coliflor al gratén

Se cuece, se escurre y se coloca en una tartera de horno, se hace una besamel un poco espesa, se cubre la coliflor, se espolvorea con queso rallado, se mete al horno a que se dore y se sirve.

Pudinga de coliflor

Se cuece, se escurre bien, se hace una besamel espesa como para pasta de croquetas, se une a la coliflor y dos huevos, se mezcla todo bien y se pone a cocer al baño maría en un molde untado de mantequilla; para saber el punto, se mete una aguja; ha de salir limpia; se mete unos minutos al horno, se le da la vuelta y se cubre con salsa besamel entomatada; se sirve.

Alubias verdes con tomate

Las alubias han de ser finas; en ese caso, se cortan por medio, de alto en bajo y, después, en dos o tres pedazos; si no se tiene seguridad de que son finas, se recortan todo alrededor y, después, en dos o tres pedazos aproximadamente, unos cinco centímetros de largo. Según se va limpiando, se ponen a remojo, se pone una cazuela al fuego con agua, sal y un trozo de cebolla; cuando hierva, se echan las alubias a que cuezan de 20 a 25 minutos; cuando estén cocidas, se les quita el agua y se pasan por agua fría, se escurren y se echan en la cazuela, se pone aceite frito con un ajo y se echan sobre las alubias que han de estar bien escurridas; el tomate se sirve en la salsera y las alubias se calientan antes de mandarlas a la mesa.

Alubias verdes con pimientos del pico

Se cuecen las alubias y se escurren bien, se pasan por agua fría y se reservan en el mismo colador para que apuren bien el agua; se asan los pimientos; si no son de lata, se hacen tiras, se quitan las pepitas, se ponen en una cazuela con sal, aceite y dos ajos picados para que se hagan bien y destapados para que se consuma el líquido y queden aceitosos. Se echan las alubias en la cazuela y se frie aceite con un ajo, se agregan a las alubias y se acercan al fuego a que se calienten bien, se colocan en la fuente y encima las tiras de pimiento formando dos hileras encarnadas y tres verdes. Se sirven.

Alubias verdes con patatas

Se cuecen las alubias y se limpian como hemos explicado en la receta anterior, se pelan unas patatitas pequeñas y se cuecen con las alubias a la vez; necesitan el mismo tiempo; se escurren bien y, si se han de servir, se frie el aceite con unas rajadas de chorizo, se echa sobre las alubias y se sirven (las alubias, si han de esperar cocidas, se pasan por agua fría; si se han de servir pronto, no hace falta).

Alubias verdes con calabacín

Exactamente igual a las alubias verdes con patata; en vez de echar patatas, se agrega el calabacín en pedazos y sin pelarlos.

Alubias verdes peinadas

Se limpian de sus hilos o hebras, si las tienen; se parten a lo largo por la mitad y, después, otra vez por la mitad; han de quedar unos seis centímetros de largas; ya todas cortadas, se hacen unos macitos no muy gruesos, se atan con algodón blanco, se cortan las puntas para que queden todas iguales, se ponen a remojar mientras hierva el agua de cocerlas, se cuecen en cazuela, para que no estén amontonadas, con agua, sal y cebolla; en 30 minutos estarán cocidas, se escurren bien y se colocan en la cazuela sin quitar el algodón y se echa el aceite frito con un ajo, se reservan al calor, se cuecen tres huevos duros, se pasan las yemas por el chino y las claras se pican bien, se cuecen unas patatas y, si son nuevañas, enteras y sin pelar; después de cocidas, se pelan y se cortan en rajas. Se colocan las alubias en la fuente en tres hileras y las patatas en rajas una sobre otra formando dos hileras, alrededor de la fuente se pone el huevo picado; una cenefa blanca con la clara y otra amarilla con las yemas. Tienen muy bonita presentación.

Guisantes con jamón

Se desgranar y se cuecen en agua y sal, se escurren bien después de cocidos; tardarán en cocer de 20 a 25 minutos; conviene que no cuezan demasiado, pues se desharian y se pondrían amarillentos, habiendo de conservarse enteros y verdosos; aunque parece que estos detalles no tienen importancia, es la base principal; si no están bien cocidos, o sea en buen punto, aunque las salsas sean buenas no alcanzan su éxito; así que, una vez cocidos y escurridos, se pone aceite en una sartén; cuando esté bien caliente, se echa el jamón cortado a modo de virutas muy delgadas; el jamón, que no se fría: nada más que echarlo al aceite y seguido a los guisantes; si gusta se echa un poco de azúcar, se colocan en la fuente y se echan por encima unos trocitos de mantequilla, y se sirven.

Guisantes estofados

Se desgranar un kilo de guisantes, se pica una lechuga (antes se lavan y se retiran las hojas más inferiores); se pone al fuego una cazuela con aceite, dos ajos y media cebolla picada; la cebolla y los ajos picados, se echan a la cazuela; cuando estén casi fritos, se echan unos cuadritos de tocino magro a que se rehoguen, se agrega la lechuga y, sobre ésta, los guisantes, sal y unos granos de pimienta, un poco de pimienta en polvo, se tapa bien y que cuezan a fuego lento; han de cocer sin echarles agua; a la media hora se les da vuelta; con la misma cazuela, que sigan cociendo; tardarán en cocer hora y cuarto y habrá mermado el agua que soltaron al estofarse, se frie un poco de aceite con un poco de harina y pimentón, se echa, se les da vuelta y se sirven.

Guisantes en primavera

Un kilo de guisantes, unas puntas de espárragos, dos zanahorias, doce cebolletas pequeñas y 500 gramos de patatitas nuevas y pequeñas. Se desgranar los guisantes, se limpian las puntas de espárragos y las zanahorias, y patatitas se ponen a cocer, todo junto con agua y sal; las cebollas por separado, son más duras, se les quita el agua y se pone aceite con un ajo, y ésta se retira. Se cortan unas rajas de chorizo y unos cuadritos de jamón, se echan al aceite y se vierte sobre los guisantes, se mezclan bien y se sirven.

Guisantes con tomate

Después de cocidos y muy escurridos, se les echa aceite frito con un ajo y un poco de pimentón, se ponen en la fuente y la salsa de tomate en la salsera; se sirven.

Espárragos con mayonesa

Los mejores son los más gruesos y cortos; los delgados y largos son los más inferiores, y han de estar muy frescos; a poder ser recién cogidos. Se limpian de alto en bajo raspándolos con un cuchillo; según se van limpiando, se van echando a remojo; al terminar, se recortan todo al igual, se echan a cocer en agua abundante, que esté hirviendo; se echa sal; que no dejen de hervir hasta que estén tiernos; se escurren y se pasan por agua fría, se dejan en agua con un poco de sal hasta la hora de llevarlos a la mesa; se han de escurrir bien. La mayonesa se sirve en la salsera.

Espárragos con vinagreta

Como los espárragos con mayonesa; en vez de mayonesa, se mandan con vinagreta (véase «Salsa vinagreta», página 21).

Espárragos con salsa a la holandesa

Se cuecen, se escurren bien y se colocan en la fuente; si han de esperar, se enfrían, se reservan en agua fría y sal; a la hora de mandarlos a la mesa, se acercan al fuego a que se calienten con la misma agua que se han reservado, pero no han de hervir (véase «Salsa a la holandesa», página 18).

Puntas de espárragos a la sevillana

Se cuecen los espárragos como en las recetas anteriores, pero en trozos de cinco centímetros; lo más duro no se aprovecha; se escurren bien y se saltean en aceite. Se fríe una corteza de pan y dos ajos y se majan bien en el mortero, se añade un poco de mostaza, dos cucharadas de vinagre, sal, pimienta, una tacita de caldo de los espárragos, se deslíe bien y se echa a los espárragos; que cuezan cinco minutos; se sirven.

Puntas de espárragos al gratén

Se cuecen y se cortan a trozos como las puntas a la sevillana, se escurren y se rehogan en un poco de aceite, se hace una salsa besamel que se mezcla con los espárragos y se colocan en una tartera de horno, se espolvorean con queso de Parma y se meten al horno, que estará muy fuerte; que se dore, y se sirven.

Alcachofas con jamón

Las mejores son las de tamaño medio, ni grandes ni pequeñas; las más grandes se aprovechan para fondos de relleno y adornar algún plato; lo mismo pequeñas que grandes han de estar muy apretadas para que sean buenas. Se limpian quitándoles las hojas de fuera verdosas hasta que se vean las más blancas, se les deja un rabito de cuatro o cinco centímetros y se les cortan un poco las puntas, no mucho para que no pierdan su forma; según se van limpiando, se van echando en agua abundante, cuando se terminen de limpiar, se les cambian varias aguas para que queden bien blancas, se tiene una olla grande de agua y sal, y unas gotas de limón; cuando esté hirviendo, se echan a que empiecen pronto a hervir para que no se pongan negras; cuando hiervan, se retiran un poco; que no dejen de hervir, pero que tampoco hiervan a borbotones para que no se deshagan; en 25 minutos quedarán cocidas, se escurren y se pasan por agua fría para que no se oscurezcan; después de frías, se pone aceite con un ajo a freír, se saca el ajo y se agrega el jamón; éste no se ha de freír, solamente se echa en el aceite y, seguidamente, sobre las alcachofas; si se van a comer, se calientan después de echarles el aceite y el jamón; si se han de dejar, tal como de la mañana a la noche, se retiran del fuego. Se calientan diez minutos antes de comerlas, sin temor a que se pongan negras (la olla de cocerlas ha de estar en buen uso, o sea sin descascarillar, lo mismo que la tartera de reservarlas, después de cocidas).

Alcachofas con tomate

Después de cocidas, se pasan por agua fría como he explicado en la receta anterior; se tiene hecha una salsa de tomate ya pasada por el chino, se fríe aceite con unos cuadritos de jamón y se une a las alcachofas; se mezclan bien; ya hemos advertido en la receta anterior que se caliente diez minutos antes de comerlas; frías se conservan muy bien de un día para otro.

Alcachofas salteadas

Se cuecen unas alcachofas de tamaño pequeño, se escurren y se envuelven bien en pan rallado. Se cuecen unas patatitas nuevas con agua y sal, se escurren y se envuelven en pan rallado, se pone una sartén con aceite y se saltean, primero las patatas y des-

pués las alcachofas a fuego vivo; que queden bien torraditas; se sirven mezcladas.

Alcachofas rebozadas

Se cuecen, se escurren bien, se envuelven en harina y huevo, se frien y se sirven con patatas fritas; si son grandes, se parten por la mitad, después de cocidas.

Alcachofas al gratén

Se cuecen, se escurren bien, se hace una besamel con unos cuadritos de jamón, se colocan las alcachofas en una tartera de horno, se cubren con la besamel, se espolvorean con 30 gramos de queso de Parma o del Roncal; si no gusta el queso, se salpican con huevos duros y picados, se meten al horno a que se gratinen y se sirven.

Alcachofas rellenas

Para rellenar, se escogen un poco más grandes, se les quita el rabito y se igualan bien para que se sostengan derechas; las puntas se recortan un poco más para rellenarlas con facilidad. Se cuecen unos huevos duros (3 para cada docena de alcachofas), se pican con un poco de jamón o algún resto de ternera bien picadita, se rehoga en un poco de aceite y se le agrega una cucharada de tomate. Las alcachofas, después de cocidas, se rellenan con una cucharilla apretándolas un poco, se hace una besamel no muy espesa, se echa en la fuente y, con salsa de tomate, se forman unas líneas, resultando unas rojas y otras blancas; se sirven con la mezcla de la besamel y tomate; resultan muy buenas; las alcachofas se colocan encima de la salsa y se sirven.

Alcachofas rellenas de champiñones y guisantes

Se cuecen unas alcachofas y se preparan como en la receta anterior, se cuecen unos guisantes en agua y sal; han de ser muy finos; 100 gramos, y 100 de champiñones para una docena de alcachofas; se limpian los champiñones y se da un hervor; si son de lata se pican, se sirven con jugo de carne o salsa a la española; a la salsa o jugo se le añaden unos champiñones y unos cuadritos de jamón.

Cardo con mayonesa

Modo de limpiar y cocer el cardo: principalmente, que el cardo sea de buena clase; se quitan las hojas de fuera, aprovechando las de dentro: blancas y tiernas. Si se quiere aprovechar las de fuera, se cuecen separadas; si se cuecen juntas, se estropea todo. El cardo y verduras en general, si cuecen más que el tiempo necesario, se ponen negras y de mal gusto. Se limpia el cardo quitando bien las hebras, no raspándolo sino tirando de alto en bajo de las

hebras, y raspar por dentro un poco para que quede limpio de la pelusilla que tiene; se cortan en cuadros alargados, se va echando en un balde de agua fría; después de limpio, se le cambia el agua dos o tres veces; que quede bien lavado; esto es muy importante para que, al cocerlo, quede bien blanco. Se pone una olla de agua al fuego procurando sea de doble cabida que el cardo, o sea que el cardo se cueza apretado, ni con poca agua; tardará un poco más a empezar a hervir, pero cocerá antes y mejor, sin temor a que se ponga negro; si se hace como se ha explicado en esta receta, en media hora quedará el cardo cocido. Se echará a cocer en agua hirviendo con sal, se tiene buen fuego para que no tarde a romper a hervir; no ha de dejar de hervir durante la media hora; se escurre bien y se sirve caliente la mayonesa en la salsa o salsa tártara; si no gusta caliente, se sirve frío.

Cardo al natural

Se cuece como he explicado, se escurre y se espolvorea de harina, se le da vuelta con el mismo puchero y se vuelve a echar más harina para que la tome bien todo por igual; se tiene aceite frito con un ajo y se echa bien rosiente por encima, se le da vuelta a que se introduzca bien y se sirve.

Cardo a la Benita

Se cuece el cardo, se escurre bien, se tiene salsa de tomate hecha y se mezcla; el tomate ha de estar bien hecho y el cardo bien escurrido; si no, se aguacha mucho y es desagradable al comerlo.

Cardo con salsa blanca

Se cuece y se escurre bien; con cuatro cucharadas de aceite, media cucharada de harina y un vaso de leche se hace una besamel clarita, se le agregan unos cuadritos de jamón, se echa sobre el cardo bien escurrido y se sirve.

Cardo a la crema

Se hace exactamente igual que en la salsa blanca, con la diferencia de que, en vez del jamón, se le echan unas yemas y el aceite se sustituye por 30 gramos de mantequilla.

Cardo con salsa de avellanas

Se cuece y se escurre bien, se tuestan 40 gramos de avellanas sin cáscara y se majan, se echan en un vaso de leche hirviendo con sal y nuez moscada. Se echan al cardo, que hierva cinco minutos y se sirve.

Cardo rebozado

Se cuece, se escurre y se deja enfriar; para rebozados, se cortan, en vez de alargados, cuadrículados y de tamaño un poco más grande; se envuelven en harina y huevo, se frien y se sirven.

Cardo relleno

Se cuece y se escurre a que enfríe bien; se harán los pedazos cuadrados, como para rebozados; de antemano, se tiene hecha una pasta de croquetas, bien sea de jamón, chorizo, algún resto de ternera, lo que convenga; entre cuadro y cuadro de cardo se pone un poco de pasta, se aprieta un poco con los dedos para que quede bien unido, se envuelve en harina y huevo y se fríe; resulta buenísimo; se sirve recién frito.

Acelgas rehogadas

Si son buenas, se aprovecharán las hojas verdes, se pican y se lavan, se ponen en una olla de agua hirviendo; a los 15 minutos se les cambia el agua para quitarles el verdín, se vuelve a echar agua hirviendo y sal a que cuezan. Se pelan unas patatas (un kilo por dos de acelgas), se parten en pedazos y que cuezan con las acelgas; en 30 minutos estarán cocidas; en una sartén se ponen dos cacillos de aceite con dos ajos a que se frían, éstos se sacan, se echan las acelgas para que se rehoguen bien; antes se escurren para que no tengan nada de agua, y se les va dando vueltas, se deshacen las patatas con la espátula; según se les va dando vueltas resultan como un puré seco, se ponen en la fuente un poco amontonadas, se frien unos panes, se incrustan y se sirven.

Acelgas

Estas tiene las mismas aplicaciones que el cardo, y se cuecen lo mismo: en agua y sal; el agua muy abundante. Las mejores son las de la hoja verde y tallos blancos y gruesos; las inferiores tienen la hoja amarillenta y los tallos verdosos; éstas son incomibles, les cuesta mucho el cocer, salen oscuras y, al comerlas, resultan muy pajos.

Acelgas con mayonesa

Exactamente como el «Cardo con mayonesa».

Acelgas al natural. Como el «Cardo al natural».

Acelgas a la Benita. Como el «Cardo a la Benita».

Acelgas en salsa blanca. Acelgas a la crema. Acelgas rebozadas.

Acelgas en salsa de avellanas. Acelgas rellenas.

Espinacas con sultanas

Se lavan bien y se cortan menudas, se cuecen en agua hirviendo con sal de diez a doce minutos, se escurren bien apretándolas un poco. se pone aceite y mantequilla (mitad y mitad) en una sartén al fuego y se rehogan bien las espinacas con cien gramos de sultanas; de no haber sultanas se ponen pasas de Málaga, a éstas se les quitan las pepitas; se rehoga todo bien y se sirven.

Espinacas con champiñones

Se cuecen las espinacas cortadas, se pican los champiñones y se da un hervor; si son de lata, no hace falta; se cortan en trocitos regulares y se pone en la sartén aceite y mantequilla con un poco de cebolla picada, cuando esté frita, se echan los champiñones para que se rehogue bien y después las espinacas; rehóguese todo bien y sírvase.

Espinacas al gratén

Se cuecen las espinacas y, después de cocidas, se escurren bien y se pican muy finas; se hace una besamel espesa con sal, pimienta y nuez moscada; se une a las espinacas (éstas se rehogan antes), se colocan en una tartera de horno, alternando con capas de queso Gruyere o Parma por encima, o sea la última capa se rocía con mantequilla derretida, se espolvorea de queso y se mete al horno a que se dore, y se sirve.

Apio con tomate

El apio ha de ser muy amarillo; se quitan los tallos verdes aprovechando solamente lo blanco, se cortan en trocitos, se cuecen en agua abundante para que no amarguen y se les echa sal; cuando estén tiernos, se escurren y se introducen en una salsa de tomate que esté bien sabrosa; también se sirve con alguna salsa de carne, tal como salsa a la española.

Apio al natural

Se cuece y se escurre bien, se echa aceite frito con un ajo y se sirve.

Borrajas al natural

Las mejores son las que tienen los tallos muy largos; las que los tienen cortos y aplastados son más inferiores y muy desaprovechables; así que se elegirá una buena; las hojas no se aprovechan, solamente los tallos. Se limpian cortando un poco en una punta y se tira de alto en bajo para que salga bien, a modo de una telita que tiene y raspa un poco con un cuchillo; se hacen trozos regula-

res y se van echando en agua fría; cuando se termine de limpiar, se lava bien cambiándole aguas abundantes para que quede bien blanca. Se tiene una olla de agua hirviendo y se echa, si se quiere, con patatas, se pelan y se hacen pedazos; se echan a cocer tan pronto como empiece a hervir la borraja; en 30 minutos estará cocida; se escurre bien y se echa aceite frito con ajo, y se sirve.

Borrajas a la aragonesa

Se limpian bien, se cuecen con patatas, se les quita agua después de cocida, reservando un poco de agua; ésta se sirve con su caldo, se echa en la fuente y se echa aceite en crudo; resulta muy buena; se sirve. Las hojas de la borraja se aprovechan para rellenar y servir con platos de carne; son exquisitos. (Véase «Unas cuantas recetas para la presentación de carnes», página 151).

Menestra

Para que la menestra resulte sabrosa y buena, las verduras se han de cocer todas en buen punto, dos docenas de alcachofas, un kilogramo de guisantes desgranados, un kilogramo de puntas de espárragos, 250 gramos de patatitas nuevas del tamaño de avellanas grandes, ocho cebolletas, una lechuga, 200 gramos de champiñones, 200 de ternera de contra, 200 de lomo de cinta, medio kilo de mollejas de cordero, 125 gramos de jamón bien curado, docena y media de yemas de huevo; éstas se consiguen en los puestos de aves. El lomo y la ternera se atan bien con algodón blanco y se ponen en una cazuela con sal, manteca y un trozo de cebolla; se tapa y que se haga a fuego lento; las mollejas se ponen en agua y se limpian bien, se secan con un trapo y se saltean en aceite bien rosiente; cuando empiecen a dorarse, se agrega el jamón, se corta delgado, en trozos regulares; se le da una vuelta y se reservan en un plato. Se cuecen las yemas hasta que endurezcan, se sacan y se les quita la piel y se unen a las mollejas y al jamón. Se limpian los champiñones en trocitos, se cuecen, se saltean, y se unen a lo salteado; cuando la ternera y el lomo están hechos, se sacan, se quitan los hilos y se cortan en rajas delgadas; si son grandes, se parten por la mitad y se reservan.

El jugo que haya soltado la ternera se pasa por el chino sin aplastar la cebolla; el jugo ha de tener color doradito; si se ha quemado, no se podrá aprovechar, por eso se indica se haga a fuego lento. Las verduras, después de cocidas y escurridas, se van salteando en aceite o manteca; primero, se saltean los guisantes y se echan en una tartera, sobre éstos una capa de las carnes salteadas, se saltean las patatitas, se echan a la tartera, se saltean las alcachofas, se echan en la tartera alternando con las carnes salteada, las cebolletas después de cocidas se envuelven en harina y huevo y se fríen, se colocan en la tartera, la lechuga des-

pués de cocida se exprime bien y se hacen unos cogollitos pequeños, se envuelven con harina y huevo, se frien y se agrega todo menos los espárragos. Se pone a freir aceite con cebolla y dos ajos; cuando esté frito, se sacan al mortero y se machacan, en el mismo aceite se fría un poco de harina, se agrega lo machacado del mortero desleído en un poco de caldo, se pasa y se une al jugo de la carne, se pone en punto de sal y nuez moscada, se echa a las verduras a que hierva un poco; ha de quedar jugosita, pero no caldosa; las puntas de espárrago se colocan por encima cuando se van a servir.

Budín de espinacas

Se lavan las espinacas y se cuecen con agua y sal, se escurren bien, se pican y se rehogan con mantequilla. Con 2 cucharadas de harina y 30 gramos de mantequilla se hace una besamel espesa, se une a las espinacas y se mezcla bien, se agregan 4 huevos batidos como para tortilla, se pone en un molde untado con mantequilla, se pone a cocer al baño maría; al final, se mete al horno dentro del agua para que se termine de hacer; se saca y se deja reposar quince minutos, se le da la vuelta en la fuente, se cubre con una salsa de tomate o una besamel aderezada con dos cucharadas de tomate.

Budín de espinacas con mayonesa

Exactamente como el anterior, con la diferencia de que se sirve frío y se cubre de mayonesa; se adorna con pepinillos y alcaparras.

Budín de escarola

Exactamente como el budín de espinacas.

Budín de achicoria

Este budín se hace exactamente como los anteriores, con la diferencia de que hay que cocer las achicorias en agua abundante para que no amarguen.

Budín de lechuga

Se escogen 3 lechugas buenas, se les quitan las hojas más verdes; éstas no se aprovechan; se lavan bien, se pican y se procede como con los budines anteriores; todos ellos pueden servirse fríos o calientes, como más gusten.

Pastel de verduras con mayonesa

200 gramos de guisantes desgranados, 300 de alubias verdes, 3 zanahorias, 125 gramos de champiñones; se cortan las alubias

menudas, las zanahorias y los champiñones y se cuece todo junto; cuando esté cocido, se escurre, se pone una sartén con aceite y unos cuadritos de jamón, se agregan las verduras y se saltean; se retiran del fuego. Se baten 3 huevos; cuando estén batidos, se echa un cacillo de leche hirviendo, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada, se mezcla con las verduras y se pone, en un molde untado con mantequilla, a cocer al baño maría; cuando esté cuajado, se mete unos minutos al horno a que se termine de hacer, se saca y se deja a que se enfríe dentro del agua treinta minutos; pasado ese tiempo, se le da la vuelta en la fuente, se cubre con mayonesa, en el centro se coloca una franja encarnada con puré de tomate muy espeso, se adorna con unas rajadas de zanahoria y se sirve.

Pastel de verduras

500 gramos de guisantes, 200 de alubias verdes, 150 de espárragos y 24 alcachofas pequeñas; éstas se limpian y se cuecen. Se limpian los espárragos y las alubias verdes y se cuecen junto con los guisantes; los espárragos se cortan en trocitos de 4 a 5 centímetros de largos; después de cocidos, se escurren con las alcachofas, se rehogan en aceite con 100 gramos de chorizo cortado en rajadas; si hubiera algún resto de ternera o ave, también se aprovecha. Se prepara un trozo de tela de manteca de cerdo; si no hubiera de cerdo, se pone de cordero, se tiene a remojo en agua tibia para que se pueda enrollar bien. Se colocan las verduras en el centro de la tela y se rolla bien dándole forma alargada, se prepara lo mejor posible para que no se escape el jugo, se mete en una asadora al horno para que se dore bien, se le da vuelta de vez en cuando cuidando de no romperlo a fin de que se dore toda por igual; ha de estar muy dorada; se coloca en la fuente y se sirve con unos cogollitos de lechuga cocida y rebozada (véase «Unas cuantas recetas para la presentación de carnes», página 151), se sirve con jugo de carne en la saisera.

Pisto de calabacines

Dos calabacines de tamaño regular, 500 gramos de tomates (o una lata), cuatro pimientos verdes, una cebolla grande, dos cacillos de aceite; se pone el aceite en una sartén con la cebolla muy picada; cuando esté casi frita, se añaden los calabacines cortados (como si se cortaran sopas) y delgados, sobre el calabacín los pimientos cortados menudos y, por último, el tomate bien esprimido del ácido y pepitas, se pican bien y se echan; se tapan para que se hagan muy lentos, después de 25 minutos se les da la vuelta y se machacan un poco con la espátula; ya se dejan machacados para que merme el líquido y se les da vueltas muy a menudo cuidando que no se agarren; se nota el punto cuando merma el líquido y se pone aceitoso. Se baten unos huevos y se acerca la sartén al

fuego a que se termine de hacer, se coloca en la fuente con unos panes fritos y se sirven; si se quiere, los huevos, en vez de revueltos, se ponen fritos alrededor de la fuente.

Pisto manchego

Se cortan unos calabacines en cuadritos, se pica bastante cebolla, se pone a freír, a medio hacer se echan los cuadritos de calabacín a que se frían. se les da bien de vueltas para que se hagan todos por igual; se pelan unas patatas procurando haya menos patatas que calabacín, o sea dos partes de calabacín y una de patata; después de peladas, se hacen cuadritos, se fríen; que estén fritas pero sin tomar color; si el calabacín está tierno, se mezcla todo, se echan unas cucharadas de puré de tomate a que se sonrose un poco, se sirve como verdura, se coloca en la fuente y se espolvorea con queso manchego; si se quiere, se ponen huevos fritos alrededor de la fuente; se sirve.

Pisto de berenjenas

Se pelan, se cortan muy delgadas, se pica una cebolla menuda, se pone a freír, se echan las berenjenas y pimientos verdes y picados para que se haga todo bien; se le dan vueltas para que no se agarre; que quede bien hecho y con bastante aceite; se pone en punto de sal y se sirve con huevos revueltos o fritos.

Berenjenas fritas

Se cortan en rajas a lo largo, se espolvorean de sal, se envuelven en pan rallado y perejil, se fríen y se sirven. No ha de esperar después de fritos, pues se ponen muy blandos; las rajas se cortan delgadas.

Berenjenas a la Orly

Se cortan en rajas, se envuelven en pasta Orly y se fríen con aceite abundante; mientras se estén friendo, se les echa aceite, con la espátula, por encima; se sirven. (Véase «Pasta a la Orly», página 173).

Ensalada de lechugas y naranjas

Dos lechugas, tres naranjas, un limón, 125 gramos de nata batida, sal, pimienta blanca; se cortan las lechugas, se lavan bien, se pelan las naranjas, se separan los gajos, se echa sal y pimienta y el zumo de limón; se mezcla bien y se bate la nata hasta que espese, y se echa por encima; se introduce en la ensalada y se sirve.

Ensalada a la Trianón

Dos apios bien blancos, una hoja de cardo de la parte más tierna (o sea del centro del cardo), 100 gramos de lengua escarlata, un huevo, una tacita de aceite fino, una trufa, dos manzanas, dos cucharadas de vinagre o zumo de limón y una cucharada de mostaza. Se pelan las manzanas, se cortan en tiritas alargadas de unos cuatro centímetros, igualmente se corta el apio, el cardo, la lengua y la trufa, todo a tiritas en forma de juliana; se cuece el huevo duro, se pasa por el chino, mejor aún: por un tamiz, se disuelve con la mostaza, el aceite, el zumo de limón o vinagre, la sal, la pimienta blanca; se echa sobre la ensalada con una hora de anticipación y se sirve.

Ensalada catalana

Una lechuga, dos pimientos morrones, 100 gramos de bacalao seco, 100 de salchichón o butifarra, 100 de aceitunas y 200 de tomates; se limpia el bacalao de piel y espinas, se desmiga y se lava bien con agua templada para que se desale y se deja diez minutos de remojo. Se corta la lechuga, el tomate y los pimientos, todo a trozos; se coloca en la fuente, se echan las aceitunas y el salchichón cortado en rajas delgadas y el bacalao bien escurrido. Se bate una tacita de aceite con una cucharada de mostaza, un chorrito de vinagre y sal; se mezcla bien, se echa por encima de la ensalada y se sirve.

Ensalada Isabelina

Seis naranjas muy iguales, 300 gramos de gambas, tres zanahorias, 500 gramos de guisantes muy finos, 300 de patatas, 200 de alubias verdes, 500 de manzanas y dos trufas. Se cuecen las patatas con agua y sal; después de cocidas, se pelan y se reservan; se cuecen los guisantes, las alubias verdes en trocitos y la zanahoria en cuadrillos pequeños; cuando esté cocido, se escurre y se pasa por agua fría. Se cortan las patatas en cuadrillos pequeños, se unen a las demás verduras, se pelan las manzanas, se cortan en cuadrillos retirando las pepitas; se mezcla todo menos la trufa. Se hace salsa mayonesa; con una cucharadita de mostaza y zumo de naranja, se pone en punto de sal, las gambas se cuecen, se reservan doce y las restantes se cortan menudas, se mezcla todo con la mayonesa, reservando unas cucharadas de salsa, las naranjas se parten por la mitad, se saca la pulpa con una cuchara para que queden bien limpias, se rellenan de la ensalada preparada, se pone una cucharadita de mayonesa de modo que no se vean las verduras, en el centro se coloca una colita de gamba, la trufa se pica o se corta en discos y se salpican a capricho; se sirven.

Ensalada rusa

En esta ensalada caben cuantas verduras y mariscos se quieran echar; pocas veces se hace completa; para ello expondré una receta sencilla. Cantidad para ocho personas: 150 gramos de puntas de espárragos, 200 de guisantes, 100 de alubias verdes, tres zanahorias, 200 gramos de champiñones, una remolacha morada, un kilo de patatas nuevas, 50 gramos de pepinillos, 200 de gambas, dos pimientos morrones y una latita de filetes de anchoas y, si hubiese, algún resto de salmón, langosta, pechuga de ave o lengua escarlata. Las patatas se cuecen enteras, se pelan y se hacen cuadritos pequeños; la remolacha se lava bien y se cuece entera; no se le quita nada para que no pierda sabor al cocer; después de cocida, se pela y se reserva hasta el final para adornar; ésta no se mezcla, pues decoloraría y estropearía la ensalada; los guisantes, alubias verdes y zanahorias se cuecen, y las puntas de espárragos, si no son de lata, se cuecen y se escurren bien; las zanahorias y alubias se cortarán en cuadritos, así como el marisco y pechugas de ave; se hace una mayonesa con una cucharada de mostaza. Cayena y zumo de limón; se mezcla con los ingredientes; si es para acompañar carnes, se pone ensaladera, y, si ha de servir como plato, se coloca en fuente; redonda tiene mejor presentación; se habrán reservado puntas de espárragos, un pimiento morrón y filetes de anchoas, gambas y remolacha; con esto se adorna la fuente a gusto del artista, la remolacha se corta en rajas, se coloca como una circunferencia alrededor de la fuente, con los filetes de anchoas se hacen unos turbantes, otros se hacen en encarnado con las tiras de pimiento, los pepinillos se cortan en rajas y se colocan con gusto en el centro de la fuente, y se sirven.

Calabacines rellenos

Para rellenar, se eligen los más pequeños y de piel verdosa y brillante; éstos no se pelan; su éxito lo tienen sin pelar. Los que tienen la piel blanca son más inferiores; éstos se pelan y se aprovechan para pisto.

Para rellenos se eligen los mejores, se cortan en dos o tres trozos, según su tamaño; han de tener cinco centímetros de alto; se cortan todos iguales y derechos para que se sostengan; con una cucharilla se vacían bien de la pulpa, se tiene carne de cerdo picado, se sazona de sal, pimienta, perejil y nuez moscada; una cucharada de pan rallado; se mezcla bien todo y se rellenan apretándolos un poco, se envuelven ligeramente en harina y se fríen para que queden bien dorados; después de fritos, se colocan en una tartera con el relleno para arriba. Con la carne sobrante se hacen unas albóndigas del tamaño de una avellana, se fríen en el mismo aceite y se echan a la cazuela; en el aceite se fríe cebolla picada; cuando

esté frita, se echa una cucharadita de harina a que se dore bien; se añade un vasito de vino blanco y dos cucharadas de tomate; que hierva un poco; se pasa por el chino sobre los rellenos y que cuezan de treinta a cuarenta minutos, se sacan con la espátula cuidando que no se rompan, se colocan en la fuente todos para arriba, se cubren con salsa y se sirven.

Berenjenas rellenas

Se eligen unas berenjenas de tamaño parecido, se abren por la mitad y se fríen; después de fritas, se vacían de la pulpa, se pone aceite y dos cucharadas de cebolla picada a que se fría, se agrega la pulpa de las berenjenas para que se haga todo bien, se echan dos cucharadas de tomate que esté bien espeso y se mezcla; se cuece una tacita de arroz con dos de agua, sal y un chorrito de aceite; cuando esté hecho, se mezcla con el rallado de la pulpa y se rellenan las berenjenas, se espolvorean de pan rallado y se meten al horno a que se doren. Se hace una salsa de tomate bien sabrosa, se echa en la fuente, encima se colocan las berenjenas y se sirven.

Pimientos rellenos

Los pimientos han de ser del pico. Se asan y se pelan; lo mismo pueden ser de lata; se parten por la mitad, se les quitan las pepitas, se pica el lomo, se sazonan con sal, pimienta, nuez moscada, ajo y perejil; se colocan en montoncitos sobre los pimientos, se rellenan apretándolos un poco; se envuelven en harina y huevo y se frien; cuando se termine de freír, se echa cebolla y dos ajos a que se frían; se saca y se machaca en el mortero con perejil, se añade a la sartén un poco de harina a que se dore, se echa un vasito de vino blanco y agua con lo machacado del mortero; que hierva un poco; se pasa por el chino apretando; que pase todo; que cuezan, y se sirve.

Rellenos variados

Dos calabacines, seis tomates pequeños, dos berenjenas, cuatro cebollas pequeñas, seis pimientos del pico, ocho patatas nuevas del tamaño de un huevo pequeño, unas cucharadas de tomate (para la salsa) y un huevo para rebozar los pimientos, 750 gramos de lomo picado y un vasito de vino blanco. Se pica el lomo, se echa sal, perejil, pimienta, nuez moscada y pan rallado; se mezcla y se reserva. Se cortan los calabacines y las berenjenas de unos cinco centímetros, se pelan las patatas y se les da la forma más parecida a los calabacines y berenjenas, con una cucharilla se les vacía de la pulpa, las patatas se vacían con un cuchillo pequeño lo mismo que los tomates y a éstos se les quitan bien las pepitas. Las cebollas se ponen a cocer enteras; éstas son muy duras. Se

asan los pimientos, se enrollan se envuelven en harina y huevo y se fríen; los rellenos restantes no se envuelven en huevo, solamente en harina y se fríen bien; si sobra carne, se hacen unas albóndigas del tamaño de una avellana; las cebollas se rellenan después de cocidas y se fríen, se hace la salsa como en la receta anterior; cuando estén tiernos se retiran para que no hiervan más; no han de salir deshechos; se colocan en la fuente todos derechos y bien variados. Resultan muy sabrosos.

Unas cuantas recetas para la presentación de carnes

Puré verde de patatas

Se hace el puré de patatas con leche y mantequilla, se cuecen unos guisantes en buen punto, se escurren bien, se pasan por el chino y se unen al puré de patatas; que quede de bonito color; se echa en la manga de boquilla rizada y se adorna la fuente.

Puré encarnado de patatas

Se hace el puré de patatas, se agregan unas cucharadas de puré de tomate muy espeso, y se colorea hasta dejar en buen punto, se introduce en la manga y se emplea.

Puré amarillo de patatas

Se hace el puré y se agregan unas yemas.

Puré de espinacas

Se cuecen las espinacas, se escurren bien y se pasan por el chino; antes de pasarlas, se les quita bien el agua, se hace una bé-samel espesa y se mezcla con el puré de espinacas, dejando el color y espesor que se desee.

Mayonesa para adornar platos fríos

Se hace una mayonesa muy espesa se derriten dos hojas de cola de pescado, se une a la mayonesa y se deja enfriar bien; ha de quedar bien espesa; se introduce en la manga con boquilla rizada, se adorna a capricho; sobre rajadas de patatas cocidas resulta muy bien. Si se quiere, la mayonesa se divide en colores con puré de espinaca o tomate.

Puré de castañas

Se pelan y se escaldan para quitarles bien el pellejo de dentro, se ponen a cocer después de peladas con agua, sal y un poco de azúcar; cuando estén cocidas, se pasan por el chino, se acercan al

fuego, se añade un trocito de mantequilla y leche hirviendo hasta que tenga el punto del puré; no muy espeso; se pone en punto de sal y algo de azúcar; que no resulte muy dulce; si se ha de poner en la manga con boquilla rizada, se dejará un poco más espeso.

Peritas de puré de patatas

Se hace el puré como he explicado en la receta de «Buñuelos de patatas», se le da la forma de peritas, se frien; después de fritas, se les coloca el rabito con perejil; lo mismo puede hacerse con unas bolitas redondas, en forma de patatitas pequeñas o se aplastan un poco y quedan unos pastelitos redondos; para darles forma, se espolvorean bien las manos de harina para que no se peguen.

Puré de patatas

Se cuecen las patatas y se pasan; se agrega sal, leche y mantequilla (no se pone harina); se trabaja para que quede bien fino; la leche se añade hirviendo y en veces; que no quede muy blando; se añaden unas yemas de huevo para que se ponga fino y amarillito, se introduce en una manga con boquilla rizada y se adorna la fuente a capricho. El puré de patatas tiene muchas aplicaciones: se forman volovanes o especie de volovanes grandes y pequeños rellenos; los pequeños, son muy a propósito para platos de carne rellenos de guisantes, o un picadillo de champiñones; se forman los volovanes con el puré dentro de la manga y boquillas rizadas, se hace la forma de una rosquita y se va rodeando hasta dejar una altura de cuatro o cinco centímetros, se rellenan con una cucharilla los guisantes y los champiñones; se saltean antes.

Espinacas

Para cocer las espinacas de forma que queden sustanciosas y verdosas, se cocerán en poca agua y en ocho o diez minutos seguidamente, se escurren y se enfrían bien. Las alcachofas, los cardos, las acelgas y las borrajas se cocerán en agua abundante y, antes de cocerlas, se lavarán bien, cambiándolas muchas aguas. La berza y las habas se cocerán en agua abundante; aquélla no necesita cambiarle las aguas tantas veces como las habas; se pasan por agua fría y se cuecen. Si las verduras, después de cocidas, han de esperar, conviene, todas en general; pasarlas por agua fría; al cocerlas, no han de hervir más que el tiempo justo hasta que estén tiernas.

Pastelitos de queso

Se hace una besamel espesa, se agrega queso Gruyere rallado, se vierte en una fuente (antes, se humedece en agua fría), se deja enfriar; después de frío, se corta en cuadritos, se envuelven en huevo y pan rallado, y se frien,

Pastelitos de champiñones

Se hace una besamel espesa, se agrega un picadillo de champiñones muy picaditos, se une a la besamel, se vierte en una fuente, se alisa bien y se deja enfriar; después de bien frío, se corta en cuadros; se envuelven en harina y huevo, y se fríen.

Pastelitos de jamón

Como los anteriores, con la diferencia de que, en vez de los champiñones, se agrega un picadillo de jamón y éste se corta en cuadritos muy pequeños (el jamón no se pica bien).

Peritas de jamón

La misma pasta que las anteriores; en vez de hacer pastelitos cuadrados, se hacen en forma de peritas; después de fritas, se les pone un rabito de perejil, que se introduce con un alfiler. Lo mismo pueden hacerse las peritas de queso y champiñones que unas croquetas; todos ellos han de ser muy pequeños.

Buñuelos de puré de patatas

Se pelan las patatas, se hacen pedazos grandes y se ponen a cocer con agua y sal; si las patatas son buenas, en quince minutos estarán tiernas; se escurren y se pasan por el prensa purés, se les echa sal y un trozo de mantequilla, se mezcla bien con una espátula de madera y se agrega leche y harina; leche muy poca; harina, hasta que el puré esté ligo y espeso. Se tiene aceite caliente en una sartén y se fríen; se van echando con una cuchara; que no resulten muy grandes; han de quedar dorados, de bonito color.

Guisantes salteados

Los guisantes para guarniciones han de ser muy finos; se cuecen en agua y sal unos quince minutos; se retiran y se pasan por agua fría; han de quedar enteros y verdosos; en el momento de servirlos, se saltean con mantequilla.

Puntas de espárragos

Después de cocidos, se hacen unos macitos de ocho centímetros de largo (éstos se cortan todos iguales antes de cocerlos); se forman los macizos con cuatro o cinco puntas cada uno; las cabezas, todas a un lado; se atan con unos rabillos de perejil a los dos extremos.

Hojas de espinacas a la Orly

Se eligen unas hojas de espinacas, no muy grandes; se les corta el rabito dejándolas un poco (unos cinco centímetros de

largo, se envuelven en pasta Orly y se frien en aceite abundante; mientras se estén friendo, se les echa aceite por encima con la espumadera; se sacan cuando estén muy doradas y se ponen en un colador para que no se aceiten. Se pueden freir con tiempo; para calentarlas, se meten unos minutos al horno.

Hojas de borraja rellenas

Se eligen unas hojas de borraja (no han de ser ni muy grandes ni muy pequeñas), se cuecen unas patatas en pedazos con agua y sal, cuando estén cocidas, se les quita el agua y se deshacen bien con un tenedor; se le da vueltas hasta que estén finas, se añaden unas cucharadas de leche, sal y harina; que quede ligoso; se coloca una cucharada de puré sobre la hoja y se enrolla. Las hojas, antes, se lavan y se sacan bien; después de rolladas, se colocan en una sartén con aceite caliente; la parte de la abertura se coloca hacia abajo para que no se deshagan al freirlas; después, se les da la vuelta para que queden bien doradas; si han de esperar, después de fritas, se volverán a freir a la hora de llevarlas a la mesa; esta vez se frien más rápidas; se han de servir muy calientes.

Cebolletas rebozadas

Las cebolletas han de ser alargadas y no muy cortas, del tamaño de un espárrago grueso; se cortan como de unos diez centímetros de largas, se cuecen con agua y sal, se envuelven en harina y huevo y se frien; que queden doradas. Cocidas con aceite y vinagre son muy buenas.

Cebollitas pequeñas para ragú

Estas cebollitas son de tamaño pequeño y redondo; conviene cocerlas antes de su empleo; les costará más de una hora en cocer. Para evitar que escuezan los ojos, cuando se tiene que pelar cebolla, se rocían cinco minutos antes con vinagre.

Cogollitos de lechugas, rebozados

Se cuecen lechugas enteras, antes se retiran las más inferiores y se lavan bien; se cuecen en una cazuela con agua y sal hasta que estén tiernas, se sacan y se escurren; habrá que apretarlas un poco para que queden bien secas; se enrollan dos o tres hojas juntas empezando a rollarlas por la parte de la penca; han de quedar del tamaño de una alcachofa pequeña y muy bien escurridas; se envuelven en harina y huevo; se frien para que queden bien doraditas.

Cogollitos de lechuga, rellenos

Se cuecen como en la receta anterior; se tiene un picadillo de carne de ternera frita o algún resto del día anterior; al enrollarlas,

se introduce un poco de picadillo y quedan rellenas, se envuelven en harina y huevo y se frien. Estas también se pueden presentar como plato de verdura, después de rellenas y fritas, se ponen en una tartera de horno, se cubren con una salsa a la española y se meten al horno quince minutos; se sirven en la misma tartera.

Alcachofas rebozadas

Se cuecen y se parten por la mitad, se envuelven en harina y huevo; se frien.

Tomates empanados

Se cortan en rajas; se espolvorean de sal y pimienta, se envuelven bien en harina, huevo y pan rallado; se frien para que queden bien doraditas; para tomates empanados se eligen que estén rojos pero duros.

Tomates cortados en rodajas y yemas de huevo

Se cortan en rodajas de un centímetro de grueso, se cuecen unas yemas de huevo, se pasan por el chino, se espolvorean de sal las rajas de tomate y se les pone una cucharadita de las yemas pasadas. Lo mismo pueden salpicarse con una cucharadita de perejil muy picado.

Tomates montados en rodajas con huevos duros

Se eligen los tomates un poco duros, pero bien encarnados, se cuecen los huevos duros, se pelan y se cortan en rajas; se cortan también los tomates en rajas de un centímetro de grueso, se les pone sal y pimienta, sobre éstos se colocan las rodajas de huevo, que han de ser más pequeñas que las de tomate, y, sobre la rodaja de huevo, una circunferencia de pimientos morrones, y, sobre los pimientos, un disco de trufa. Sobre otras rodajas de tomate y huevo se pone pepinillo, otras con jamón York; todos variados resultan muy bonitos; debajo de las rodajas de tomate también se pone una rodaja de patata, cortada con un corta pastas, con picos alrededor. Estas se cuecen y antes se les ponen al agua de azafrán para que queden amarillas.

Tomates rellenos

Se escogen unos tomates más bien pequeños y todos muy iguales, se vacían de su líquido y pepitas y se rellenan con un picadillo de carne de cerdo; éste se frie antes, se sazona con sal, pimienta, nuez moscada, perejil y pan rallado; después de rehogado, se rellenan los tomates, se espolvorean con pan rallado y se meten al horno a que se hagan; tardarán de treinta a treinta y cinco minutos. El relleno, lo mismo puede hacerse con algún resto de

carne sobrante del día anterior; en este caso, no se fríe: se pica y se agregan dos cucharadas de puré de tomate para que el picadillo esté jugoso.

Tomates suflés

Se eligen unos tomates un poco grandes e iguales, se limpian de sus pepitas, se espolvorean de sal, se hace una besamel espesa con un picadillo de jamón, se agregan dos yemas y una copita de Jerez; cuando haya enfriado, se le agregan cuatro claras a punto de nieve; se rellenan, se meten al horno treinta minutos antes de servirse; no han de esperar fuera del horno, se bajarían. Según lo fuerte que esté el horno, tardará en hacerse treinta o cuarenta minutos; primero se colocarán en la parte de abajo; al final se suben arriba.

Champiñones salteados

Se limpian y se recortan según lo indica la receta; más gruesos o más menudos, se cuecen unos minutos para que ablanden y blanqueen; se cocerán en poca agua para que no pierdan sabor, se escurren y se saltean en mantequilla.

Champiñones (hongos, setas) gratinados

Para gratinarlos se eligen más grandes, del tamaño de un duro o poco más; se limpian bien y se lavan, pero no se tienen en agua a remojo: se ablandarían y desmerecerían mucho; se lavan en un pasador en el que corra el agua y se rellenan con pan rallado, perejil y queso; si la receta lo indica, se rocían con aceite o mantequilla; se meten al horno a que se gratinen; tienen que quedar doraditos y jugosos.

Tomates gratinados

Se eligen un poco grandes y muy iguales; después de hechos, merman la mitad; se abren por la mitad, se les quita bien las pepitas y se rellenan de pan rallado, queso y perejil; se les introduce bien el pan rallado, se les echa aceite frito por encima y se meten al horno a que se hagan; tardarán más de media hora; no se puede dar hora exacta, pues depende del horno; si se hacen con tiempo, no se estropean; se calientan a la hora de servir; han de estar bien dorados.

Unas cuantas recetas para patatas fritas

Las patatas de freir conviene pelarlas y cortarlas, según indique la receta, y ponerlas a remojo con anticipación, para que se les quite bien la fécula.

Patatas puentes grandes

Se eligen unas patatas grandes, se pelan y se cortan a lo largo, bastante gruesas y cuadrículadas, de forma que han de tener

cuatro esquinas y nueve centímetros de largo. Se ponen en agua, cuanto más tiempo mejor; se pone aceite abundante; han de ser fritas y no salteadas; cuando esté caliente, se echan las patatas a que se frían sin atropellar; cuando estén fritas, o sea cocidas en aceite, se sacan a que enfrien en el momento de llevarlas a la mesa, se acerca la sartén al fuego; cuando esté el aceite caliente, se echan (pero en dos veces para que no estén apretadas), y se sacan enseguida; han de tener un color dorado; se espolvorean con sal y se vuelven a freir; las restantes se envían a la mesa; no han de esperar. Las patatas frías pueden esperar, aunque sean de un día para otro, y casi puedo decir que son mejores, teniendo en cuenta que al pasarlas por aceite, o sea la segunda vuelta, se hacen en el momento de llevarlas a la mesa.

Patatas fritas en rodajas

Se pelan y se cortan en rodajas de un centímetro, se ponen de remojo y se frien como las anteriores.

Patatas fritas corrientes

Estas se hacen como las patatas puentes grandes, con la diferencia de que se cortan a gusto; muy gruesas o más delgadas, se han de freir exactamente.

Patatitas fritas

Estas han de ser nuevas y pequeñas, lo más iguales posible; se pelan raspándolas con un cuchillo, se lavan bien, se pone aceite; cuando está caliente se echan las patatas; que se frían éstas; no se sacan del aceite, se frien y se doran de una vez. Cuando son para carnes braseadas, después de fritas, se echan en el jugo a que hiervan un poco; se ponen oscuritas y muy sabrosas.

Patatas paja

Se pelan, se cortan o, mejor dicho, se pasan por un rallador que ya venden a propósito; si no se dispone de él, se corta con un cuchillo; vienen a ser del tamaño de una cerilla; se tienen a remojo, se les cambia el agua y se frien pocas a pocas; después de fritas, se echa sal.

Patatas salteadas

Estas se cuecen enteras y pequeñas, cuando estén cocidas, se les echa un poco de agua fría para que se puedan pelar, se pelan y se ponen en un puchero, tapadas para que no pierdan el calor; así, pueden esperar bastante tiempo y se les echa sal. Cuando se vayan a servir, se echa pan rallado y perejil, dándoles vuelta para que lo tomen bien; se pone aceite o manteca y se saltean; ha de quedar, el pan, muy torradito.

Patatas salteadas

Se pelan y se cortan a cuadros gruesos, se cuecen con agua y sal y destapadas para que no se deshañan; cuando estén cocidas, se les quita el agua y se espolvorean con pan rallado y perejil para que lo tomen bien; se saltean y se sirven.

Patatas salteadas

Estas se cortan a rodajas gruesas, algo más de un centímetro; se espolvorean con pan rallado y perejil y se saltean (antes, se cuecen como las anteriores).

Patatas a la manteca

Se eligen unas patatas del tamaño de un huevo grande; han de ser nuevas y muy iguales; se pelan raspándolas con un cuchillo para que no pierdan su forma, se pone manteca en una sartén, se introducen en la manteca, todo en frío, y se tapan; háganse a fuego lento; en pasando treinta minutos, se miran a ver cómo van; les cuesta bastante calar; ya se dejan destapadas; no se pinchan, ni se les da vuelta hasta el final; se han de dorar sin acercarlas al fuego, se frien y se doran a fuego lento; no se sacan de la manteca hasta el momento de llevarlas a la mesa: la sal se pone al comerlas. Son exquisitas; se sirven con aves, tal como capón, pavi-polla o pollos asados.

Patatas a la inglesa

Se pelan y se cortan por un molde que hay exprofeso, que es una cuchilla sobre una tabla; han de quedar muy finas; se ponen a remojo y se lavan bien y se pone una sartén, con aceite, al fuego, cuanto más, mejor; se frien y menos absorben; cuando esté caliente, se echan de una a una, pero entiéndase bien, se hace con ligereza para que se frían todas a la vez; han de estar doradas, pero no oscuras; se sacan y se les echa sal, se dejan enfriar bien, se meten en una lata de galletas, se tapan y se ponen en sitio seco, o sea en donde no haya humedad; se conservan buenas por varios días, ocho o más; cuando se van a servir, se meten al horno para que se calienten, cuidando que no se quemem ni tomen color; al sacarlas de freír, se les echa sal si no la toman bien.

Patatas con tomate

Se pelan las patatas y se cortan en rodajas, se pone una cazuela con aceite, cebolla picada y dos ajos a que se frían bien; se pelan unos tomates, se exprimen bien las pepitas y se pican; se echan a la cebolla frita para que se hagan bien, se echan las patatas a que se rehoguen, se les pone sal y se cubren con agua hirviendo.

Patatas rellenas

Se eligen las patatas grandes, calculando una para cada comensal; se lavan, se secan y se ponen a asar al horno; cuando estén asadas, se sacan, se parten por la mitad, se les quita la pulpa para que queden vacías, con la pulpa se hace un puré, se le añade jamón picado, unas cucharadas de leche, queso rallado y unas yemas; con este puré se rellenan las patatas, se espolvorean de queso y se meten al horno, que esté fuerte; cuando estén doradas, se sacan y se sirven. Si tienen que esperar, se tendrán preparadas sin meter al horno; quince minutos es suficiente tiempo para que se doren.

Patatas en salsa verde

Se pone al fuego una cazuela con aceite, dos ajos y cebolla picada a que se fría; después de frito, se saca y se machaca en el mortero con una ramita de perejil. Se cortan las patatas en rodajas delgadas, se rehogan bien con media cucharada de harina, se deslíá lo machacado del mortero en un poco de agua y se agrega a las patatas con sal, pimienta y un poco de azafrán; si gusta, muy poco; se les añade agua hirviendo hasta cubrir las bien y se dejan cocer 20 minutos; que no se deshagan. Si se quiere, se pueden servir con huevos escalfados; se colocan en una tartera de horno, se echan los huevos, se mete unos minutos al horno hasta que cuajen y se sirven.

Patatas en salsa verde con guisantes y espárragos

Se hacen lo mismo que en la receta anterior; en vez de añadirles el agua, se les añade el caldo de haber cocido los guisantes y espárragos; éstos se colocan encima de las patatas a la hora de llevarlos a la mesa.

Patatas a la vascongada

Se pelan y se cortan en rodajas 500 gramos de patatas y cuatro puerros; éstos se pican muy menudos; se pone una cazuela con aceite y se frién; se echan las patatas a que se rehoguen bien, se les añade agua hirviendo y sal para que cuezan hasta que estén tiernas; si las patatas son nuevas, se echa media cucharada de harina para que el caldo resulte un poco espeso, y se sirven.

Patatas de puré rellenas

Se hace puré de patatas, se tiene preparado un picadillo de carne si hubiera algún resto del día anterior; si la carne es cruda, se fríe antes, se coge una cucharada de puré, se envuelve en harina, se le introduce una cucharada de picadillo y se les da a unos la forma redonda, y a otros alargada; no han de ser muy grandes; se

envuelven en huevo y pan rallado, se fríen y se colocan en una tartera de horno. En el aceite se fríe cebolla y ajos, se agrega media cucharada de harina y, cuando esté dorada, se le echa agua, vino blanco y sal; se pasa por el chino, se cubren las patatas y se meten al horno diez minutos antes de servirse. Se les pondrá mucha salsa, que absorbe mucho.

Patatas con mayonesa

Se cuecen las patatas enteras, se pelan y se dejan a que enfrien un poco; se cortan en rodajas, se colocan en la fuente unas sobre otras en 3 ó 4 hileras; se rodea la fuente con lechuga picada y menuda, se espolvorean con pimienta blanca; la mayonesa se sirve en salsa.

Patatas a la vinagreta

Se cuecen, se pelan y se cortan en rodajas; se colocan en la fuente en hileras unas sobre otras, se adorna la fuente con huevos duros, rodajas de tomate y aceitunas; la vinagreta se sirve en salsa.

Patatas a la lyonesa

Se eligen unas patatas alargadas y estrechas, se lavan y se ponen a cocer; cuando estén cocidas, se pelan y se dejan enfriar, se cortan en rajas y se reservan; se corta una cebolla en tiritas delgadas que se ponen en una sartén con aceite a que se hagan bien; cuando estén tiernas, se saltean las rodajas de patatas y se mezclan con la cebolla; se meten al horno a que se doren un poco, se espolvorean con perejil picado y se sirven; estas patatas también sirven para acompañar platos de carne.

Patatas estofadas

Se pelan y se parten en pedazos alargados, se pone una cazuela con aceite, se cortan 150 gramos de carne de vaca cortada a trocitos pequeños y se saltea bien en aceite; cuando esté dorada, se agrega media cebolla bien picada y tres ajos para que se rehoguen bien; cuando la cebolla esté tierna, se echan 500 gramos de tomate; éstos picados y sin pepitas para que se hagan bien; cuando la carne esté tierna, se agregan las patatas, se rehogan y se les añade agua hirviendo, una hoja de laurel, dos granos de pimienta y sal; que cuezan hasta que estén tiernas, y se sirven.

Patatas con fritada

Se pelan y se cortan en rajas muy delgadas, se fríen, se hace una salsa de tomate, se asan unos pimientos, se pelan y se quitan las pepitas, se cortan en tiras y, después, en cuadritos; se ponen con

aceite y ajo picado para que se hagan bien; cuando estén hechos, se mezclan con la salsa de tomate; se pone en punto de sal, se coloca una capa en una cazuela de horno, sobre ésta se coloca otra capa de patatas, y así, alternando, hasta terminar, procurando que la última capa sea de fritada; se mete al horno diez minutos y se sirve.

Patatas con puerros

Se pone una cazuela con agua y un trozo de bacalao, a poder ser de la parte de la oreja (antes se habrá tenido a remojo); cuando hierva el agua, se echan los puerros cortados en trozos de cuatro o cinco centímetros de largo; se aprovechará solamente lo blanco; a los diez minutos de hervir los puerros, se echan las patatas cortadas en pedazos regulares, se les pone sal y aceite para que cuezan quince minutos más; los puerros han de quedar blancos y las patatas sin deshacer; se sirven en fuente honda con bastante caldo.

Patatas al Suflé

Se eligen unas patatas grandes, se lavan, se secan y se meten a asar al horno; cuando estén asadas, se sacan, se parten por la mitad, se vacían de su pulpa que se pone en un cazo, se agrega mantequilla, sal, pimienta y nuez moscada; se trabaja bien, añadiendo unas cucharadas de leche hirviendo y unas yemas; las claras se baten a punto de nieve y se mezclan al puré, se rellenan las patatas, que se espolvorean de queso rallado y se meten al horno a que se doren; han de aumentar mucho, según se sacan del horno; se sirven.

Patatas con jugo de carne

Se eligen unas patatas grandes y alargadas, se lavan y se ponen a cocer enteras; cuando estén cocidas, se sacan, se pelan y se dejan enfriar; después de frías, se cortan en rodajas de medio centímetro de gruesas, se envuelven en harina y huevo y se fríen. Se cortan 100 gramos de champiñones, se cuecen, se saltean con unos cuadritos de jamón y se agrega al jugo de carne que se tendrá preparado (véase «Jugos de carne», página 21), se colocan las rodajas de patatas en la fuente en tres hileras, unas sobre otras; por encima se les cubre con el jugo, el picadillo de champiñones y el jamón, y se sirve. Si no se dispone de jugo de carne, se sustituye por salsa a la española.

Patatas con leche

Se pelan y se cortan en rodajas muy finas, se fríen y se colocan en una tartera de horno; se cubren con leche hirviendo y que cuezan; la leche ha de mermar en la mitad; diez minutos antes de llevar a la mesa, se meten al horno y se sirven.

Patatas al gratén

Se pelan las patatas y se cortan en rajas delgadas, se envuelven en harina y huevo y se fríen; se colocan en una tartera de horno, se hace una besamel clarita, se le agrega sal y queso rallado; se echa por encima de las patatas, que se espolvorean con un poco de queso y se meten al horno; que se doren, y se sirven.

Patatas a la mayordomo

Se pelan y se cortan en cuadritos, se ponen a cocer con leche hirviendo, sal, pimienta y nuez moscada; que cuezan destapadas; cuando se vayan a servir, se rocían con mantequilla derretida y dos cucharadas de perejil muy picado, y se sirven.

Patatas a la importancia

Se pelan y se cortan en rajas, se envuelven en harina y huevo y se fríen; se echan en una cazuela; en el aceite que sobró de freir las patatas, se echa cebolla picada y un ajo para que se dore y se añade una cucharada de harina; cuando esté doradita, casi marrón, se le agrega agua hirviendo, se pasa por el chino, se pone en punto de sal y que cuezan; se le agrega un vasito de vino blanco y unos cuadritos de jamón.

Arroz paella a la valenciana

Ya sabemos que la paella a la valenciana admite cuantos ingredientes se quieran; por esto, en esta receta puede aumentar o disminuir lo que más guste. Generalmente se calcula a taza por persona: 750 gramos de arroz, un pollo pequeño, 100 gramos de chorizo, 100 de jamón, 100 de lomo de cerdo, 200 de rape o congrijo, 150 de almejas, 200 de cangrejos, 500 de tomate, 200 de guisantes, 250 de pimientos morrones, cebolla, ajo, perejil, azafrán y aceite. Se pica la cebolla, se pone con el aceite en la cazuela en la que se ha de hacer el arroz; cuando esté frita, se echan los tomates pelados y picados (se espresen bien para quitar las pepitas); hágase bien; se le va dando vueltas y machacando el tomate con la espumadera, se corta el pollo por sus coyunturas y se fríe en una sartén; según se van friendo, se van echando a la cazuela del tomate; el lomo se corta en trozos pequeños, se saltean, se echan a la cazuela, se limpia el congrijo o rape, que se parte en trozos, y se ponen con los demás ingredientes; las almejas, después de bien limpias, se agregan con los cangrejos (éstos se cuecen antes), el chorizo y el jamón; también se saltea un poco; los ajos, perejil y azafrán se majan, se deslian con un poco caldo que se echa a la cazuela con los guisantes hervidos. De los pimientos morrones se hacen tiras que se ponen en una cazuelita con aceite y un ajo picado a que se hagan, y se reservan; ya todos los ingredientes bien rehogados en la

cazuela, se mide el arroz y el agua: dos tazas de agua y una de arroz; el agua ha de estar hirviendo; se echa el agua a la cazuela y, cuando empiece a hervir, se echa el arroz bien limpio, y, si está sucio, se pone en un pasador y se lava al chorro; se le echa sal y que hierva; cuando empiece a hervir, se retira a que cueza despacio y destapado; cuando esté a medio cocer, o sea a los diez minutos, se le da unas vueltas y se echan los pimientos por encima para que se termine de cocer; si se quiere, se puede meter al horno para que termine de cocer, pero no se ha de tostar; en veinte minutos estará el arroz hecho; otros diez minutos más de reposo, fuera del fuego, antes de mandarlo a la mesa; los ingredientes se pueden tener preparados con anticipación calculando el tiempo; para el arroz con treinta minutos es suficiente.

Arroz blanco con huevos fritos

Se confecciona un arroz blanco, como para arroz a la cubana; en el centro de las roscas se rellena con un picadillo de ternera y algo de jamón; se ponen los huevos fritos alrededor de la fuente y se sirven con una salsa de tomate en la salsera.

Arroz blanco con pechuga de gallina

Cuatro tazas de arroz, una pechuga de gallina y tres huevos. Se cuece la pechuga con agua, sal, cebolla, zanahoria, perejil y tres o cuatro gramos de pimienta; cuando esté cocida, se saca (el caldo se pasa y se reserva para el arroz), la pechuga se deshuesa, se quita la piel y se pica muy fina, se cuecen los huevos duros diez minutos y se pelan; las yemas se pasan por el chino y las claras se pican muy menuditas; en una cazuela se pone una cucharada de manteca y un ajo; cuando esté frito, se saca y se echan ocho tazas de caldo de haber cocido la gallina; cuando rompa a hervir, se echa el arroz a que cueza muy lento (la tartera se elige de las que se usan para servir a la mesa; este arroz no se ha de cambiar después de hecho). Cuando el arroz esté hecho, a los 20 minutos se retira del fuego; se deja unos minutos más, en el centro de la tartera se ponen las yemas, alrededor de las yemas se ponen las claras y, después, la gallina picada formando tres franjas, y se sirve.

Arroz blanco con salsa a la besamel

Se confecciona un arroz blanco, como en las recetas anteriores; se tiene preparado un picadillo de ternera y 100 gramos de guisantes cocidos, se pone el arroz en un molde redondo o cuadrado, antes se unta con mantequilla, se cubre el fondo con arroz, unos dos centímetros, después, el picadillo se aprieta con un tenedor para que se pegue bien; se termina de llenar con más arroz, se sigue apretando para que se una bien al picadillo, se le da la vuelta en

la fuente; si el molde es redondo, en redondo; si es cuadrada la fuente, será cuadrada o alargada; se hace una salsa besamel con 40 gramos de mantequilla, una cucharada de harina y medio litro de leche; que cueza bien; se retira del fuego, se echan dos yemas que se echan alrededor de la fuente y encima del arroz, se ponen los guisantes salteados en un poco de mantequilla y se sirve; el molde, sea redondo o cuadrado, ha de ser bajo, de cuatro o cinco centímetros lo más alto.

Arroz de vigilia

Seis tazas de arroz, 100 gramos de mero, 150 de merluza, 125 de almejas y 150 de cangrejos. Se limpian los pescados, se les quita la piel y espinas, se hacen en trozos del tamaño de una nuez y se pone aceite con cebolla picada; cuando esté frita, se echan los pescados, las almejas se cuecen y se les quita la cáscara; que se rehogue bien; se maja en el mortero ajo y perejil, se deslíe en un poco de agua que se echa al pescado, se le agrega el resto de agua, doce tazas; cuando hierva bien, se echa el arroz a que cueza veinte minutos; por separado se hace una salsa de tomate hasta que esté en buen punto; cuatro pimientos morrones se cortan en tiras y luego se hacen cuadritos, se ponen a freír con aceite y ajo y, cuando estén tiernos, se mezclan con el tomate; se sirve con fritada en salsera y el arroz en una fuente.

Arroz con verduras

400 gramos de arroz, 200 de guisantes, 8 alcachofas pequeñas, 100 gramos de alubias verdes, 200 de puntas de espárragos y 100 de champiñones. Se cuecen las verduras por separado, los espárragos en trocitos de 3 a 4 centímetros de largo, de las alubias verdes se quitan bien las hebras y se cortan en tiritas; se cuecen, se escurren bien y se van echando a la cazuela; se pone el aceite suficiente para el arroz (que será dos tazas), se pone en la sartén con bastante cebolla picada; cuando esté frita, se echan unos cuadritos de jamón y se unen a las verduras con un poco de nuez moscada y 3 ó 4 cucharadas de puré de tomate; se mide el arroz y el agua, calculando, para cada taza de arroz, dos de agua hirviendo; se echa el agua a las verduras y, cuando empiece a hervir, se echa el arroz bien limpio y sal; cuando empiece a hervir, se retira a que cueza despacio; a los 20 minutos, en que ya estará seco, se retira del fuego; diez minutos más que se termine de cocer, y se sirve.

Arroz con jamón y tomate

500 gramos de tomates, 200 de arroz, 125 de jamón, 2 patatas grandes y una cebolla. Se pica la cebolla, se pone con una taza de aceite en una cazuela a que se fría; cuando esté frita, se echan los

tomates pelados y picados para que se hagan bien; se pelan las patatas, se cortan cuadritos pequeños y se fríen; que queden bien doraditas, se echa el tomate, que ya estará bien hecho, se rehoga el jamón en cuadritos y se mezcla a la patata y al tomate; se mide el arroz y el agua calculando doble cantidad de agua, se echa al tomate; cuando hierva, se echa el arroz bien limpio y que cueza a fuego lento; a los diez minutos se le da vuelta y que cueza diez minutos más, se retira del fuego, se tiene en reposo diez o quince minutos más y se sirve en fuente bien suelto y un poco amontonado.

Arroz a la cubana

Seis tazas de arroz, una asadurilla de cordero de leche, seis huevos, dos cucharadas de manteca de cerdo y un ajo. Se pone la manteca y el ajo, en pedazos, a freír; cuando esté frito, se saca el ajo, se echan doce tazas de agua hirviendo y sal, cuando rompe a hervir, se echa el arroz a que cueza veinte minutos. La asadurilla se pica toda con la máquina y se fríe con un ajo picadito; cuando esté bien frito, se echan dos cucharadas de puré de tomate. Se coloca el arroz en un molde de rosca untado de mantequilla, se le da la vuelta en fuente redonda, en el centro de la rosca se pone la asadurilla y se rodea la fuente con huevos fritos y se sirve.

Arroz negro

Seis tazas de arroz, 500 gramos de calamares, 300 de tomates y media cebolla. Se pica la cebolla, se pone en un cacillo de aceite a freír, se echan los tomates pelados y picados a que se hagan, se limpian los calamares, las tintas se pasan por el chino, se agregan al tomate los calamares, después de bien limpios se cortan en rodajas no muy gruesas, se saltean y se echan al tomate a que se haga todo junto; cuando estén bien tiernos, se añaden doce tazas de agua hirviendo; cuando empiece a hervir, se echa el arroz y la sal y que cueza veinte minutos; se retira del fuego, se deja unos minutos más y se sirve.

Arroz con calamares

Lo mismo que el arroz negro, con la diferencia de que el arroz se hace sin mezclar con los calamares, o sea que se confecciona una rosca de arroz blanco; los calamares se hacen en la salsa; en el centro de la rosca se colocan los calamares y, alrededor de la fuente, se echa la tinta, y se sirve.

Pollo con arroz

Se elige un pollo tierno que no llegue al kilo, unos 800 gramos; se corta en pedazos por sus coyunturas y se fríen bien; se echa en una cazuela con bastante cebolla picada y un vasito de vino blanco;

que siga cociendo muy despacio; en 30 minutos estará hecho el pollo; no se puede precisar el tiempo exacto, pues depende de que el pollo sea más o menos tierno; se maja un ajo, perejil y nuez moscada, que se echa al pollo con un poco de agua para diluirlo bien; se añaden dos tazas de arroz y cuatro de caldo o agua y, cuando esté cocido, se retira y se sirve; ha de estar seco pero jugoso.

Conejo con arroz

Se pone un conejo tierno cortado en trozos, que se frien y se ponen en una cazuela con bastante cebolla picada, perejil y nuez moscada; se maja y se echa al conejo con un vaso de vino blanco y una hojita de laurel; cuando esté tierno, se echa el arroz: dos tazas por kilo de carne y doble de agua; que cueza; cuando el arroz esté tierno, se retira y se sirve sin estar muy caldoso; ha de quedar muy jugosito.

Cordero con arroz

Lo mismo que el pollo con arroz, se elegirá el pedazo de la pata para que no resulten huesos y la carne sea bien blanca; si se quiere, se ponen unas tiras de pimientos del pico por encima de la fuente; antes se hacen los pimientos.

Canelones rellenos con ternera

Los canelones se cuecen como los macarrones, con agua abundante en cazuela grande; para que cuezan bien extendidos y no se rompan, se echan en agua hirviendo; cuando rompen a hervir, se retira la cazuela a que hiervan despacio unos 15 minutos; si cuecen demasiado, se rompen; se sacan con la espumadera de uno en uno, se dejan sobre la mesa de mármol, se prepara un picadillo de ternera asada en cazuela y se le echa una cucharadita de tomate para que esté jugoso.

En el centro del canelón se pone una cucharada del picadillo; se enrollan después, se envuelven en harina y huevo y se frien; se colocan en una tartera de horno, se cubren con salsa a la española o con alguna otra salsa hecha con jugo de carne, se meten al horno diez minutos y se sirven en la misma tartera.

Canelones con besamel

Se cuecen como los anteriores y se rellenan con una pasta de besamel, hecha como para croquetas; con un picadillo de ternera, jamón o chorizo se rellenan, se enrollan, se envuelven en harina y huevo y se frien; se hace una salsa besamel clarita en una tartera, se cubren con la salsa y se meten al horno (antes se espolvorean de queso). Si no gusta mucho la besamel, lo mismo puede hacerse otra salsa de carne; en este caso, no se le echa el queso.

Canelones de merluza

Se cuecen como los anteriores; se hace una besamel espesa con un picadillo de merluza y se envuelven en harina y huevo; se frien y se cubren con una salsa de tomate o una besamel adicionada con unas cucharadas de tomate; se meten diez minutos al horno y se sirven.

Budín de macarrones

Se parten los macarrones en trozos pequeños, se cuecen en agua y sal, se escurren, se hace una besamel espesa, se mezcla con los macarrones, se batan unos huevos como para tortilla, se mezcla bien, se echa en un molde untado con mantequilla, se pone a cocer al baño maría; al final se mete unos minutos al horno a que se terminen de hacer; se sacan, se les da la vuelta en la fuente y se cubren con una salsa de tomate; se adorna la fuente con unas rajas de chorizo y se sirven.

Macarrones con tomate

200 gramos de macarrones, 500 de tomates frescos o de lata, 60 de chorizo o jamón y 50 de queso Parma o del Roncal, rallado, pero fresco. Se hace el tomate y que quede bien hechito; ha de mermar en la mitad; se pasa por el chino, se cuecen los macarrones en pedazos con agua abundante y sal; cuando el agua esté hirviendo, se echan los macarrones; éstos, cuando empiecen a hervir, se retiran a que cuezan muy despacio, casi que se note el hervor; a los 20 ó 25 minutos, en que ya estarán cocidos, se les quita el agua para que queden bien escurridos, se agrega el puré de tomate y se pone bastante aceite a freir con cebolla muy picada; cuando esté frita, se echa el chorizo cortado en rajitas; que no se fría demasiado; y se echan a los macarrones, se agrega el queso, se mezcla todo bien, se echa en una tartera de horno, se rocía con 30 gramos de mantequilla y se espolvorea con queso y pan rallado; se meten a horno fuerte; que se tuesten sin secarse; se sirven en la misma tartera.

Los macarrones han de tener buen punto de cocidos, o sea que no han de cocer demasiado, y con bastante grasa para que resulten sabrositos.

Macarrones al gratén

Se cuecen los macarrones y se escurren; se hace una besamel clarita, se echan unos cuadritos de jamón, se une a los macarrones con un poco de queso, se mezcla todo bien, se echa en una tartera, se espolvorean con pan rallado y se meten al horno a que se doren, y se sirven.

Macarrones gratinados

Se cuecen en agua abundante y sal, se escurren bien y se colocan en una tartera de horno, alternando una capa de macarrones y otra de queso rallado del que más guste; primero se pone una capa de queso sobre otra de macarrones y sobre éstos unas cucharadas de mantequilla, y así hasta terminar; la última capa será de queso rallado y se mete a horno muy fuerte; que se doren, y se sirven en la misma tartera.

Macarrones al «suflé»

Se cuecen y se escurren, se hace una besamel que no sea muy espesa, se une a los macarrones, se echan tres yemas y seis claras a punto de nieve (antes que las claras, se echa un vasito de Jerez seco), se une todo y se pone en una tartera a cocer al horno; se colocan en la parte de abajo para que suban y se doren.

«Suflés»

El «suflé» es, sencillamente, una besamel con un picadillo de carnes o pescados, a base de claras batidas en punto de merengue. Lo principal es el horno, que ha de estar fuerte; se coloca en la parte de abajo para que suba bien mientras el «suflé» esté cociendo en el horno; hay que tener cuidado al abrir la puerta; el aire lo desinflaría, del horno se llevará a la mesa; no ha de esperar fuera; si el horno estuviere en punto, con quince minutos tiene suficiente para hacerse bien.

«Suflé» de ternera

250 gramos de ternera, 50 de jamón, 3 huevos, 3 claras, una copita de Jerez seco, medio litro de leche, 50 gramos de mantequilla, 50 de harina y sal. Se asa la ternera, se pica y se corta el jamón menudito; se mezcla; en un cazo se pone la mantequilla; cuando esté derretida, se echa la harina a que se fría sin dorar; se añade la leche hirviendo, poco a poco se le da vueltas con la varilla (o batidor, es igual), para que no se agrume que cueza bien; se añade el picado, se le da unas vueltas y se retira del fuego; se echa el Jerez y las yemas; si se ha de meter al horno, se echan las claras en punto de merengue; si se ha de esperar, se reserva la pasta, o sea la besamel hasta la hora de meterlo al horno, con quince o veinte minutos de anticipación es suficiente. En el cacharro o tartera de horno en que se ha de colocar, se unta bien con mantequilla, se echa el «suflé» con todo mezclado, se alisa procurando que en el centro quede un poco abombado y se mete al horno a que se haga; se coloca en la parte de abajo para que suba bien; por encima, ha de quedar un color muy dorado, casi marrón; se saca

en el momento de llevarlo a la mesa; si se hace antes, que serán pocos minutos se tiene dentro del horno con la puerta entreabierta sin que reciba aires.

«Suflé» de patatas

500 gramos de patatas se pelan y se cuecen en pedazos grandes con agua y sal (han de cocer el tiempo justo para que no resulten aguadas); se pasan por el chino, se ponen al fuego y con 30 gramos de mantequilla, se añade un poco de leche, sal, tres yemas y unos cuadritos de jamón; se retira del fuego y se añaden seis claras a punto de nieve; se mete al horno a cocer como los anteriores.

«Suflé» de queso

125 gramos de queso Gruyere rallado, cinco claras, 40 gramos de harina, 50 de mantequilla y leche medio litro. Con la mantequilla, harina y leche se hace una besamel, se le agrega el queso rallado, sal y un poco de nuez moscada; se retira del fuego y se echan las claras muy duras; se mete al horno, se cuece y se sirve como los anteriores.

«Suflé» de huevos

Se cuecen 40 huevos duros, se pelan y se pican; se hace una besamel con 30 gramos de mantequilla, dos cucharadas de harina y leche; se deja cocer hasta que esté bien espesita, se echan los huevos picados, se añaden cinco o seis claras y se mete al horno; se cuece como los anteriores y se sirve.

«Suflé» de espinacas

Un kilo de espinacas se lavan bien, se cuecen en agua y sal diez minutos; se escurren bien y se pasan por agua fría; se escurren hasta que queden bien esprimidas, se pican y se saltean; con 30 gramos de mantequilla se hace una besamel espesita, se agregan las espinacas y 20 gramos de sultanas o pasas de Málaga; a éstas se les quitan las pepitas, se les da unas vueltas, se retiran del fuego, se añaden cuatro yemas y seis claras en punto de merengue, se echan sobre una tartera de horno bien untada de mantequilla, se meten a cocer y se sirven como los anteriores.

«Suflé» de coliflor

Se cuece una coliflor no muy grande, se escurre bien y se deshace con un tenedor; que quede como una papilla; se fríen unos cuadritos de jamón en tres cucharadas de aceite y se agregan a la coliflor; con 30 gramos de mantequilla y 40 de harina se hace una besamel; leche la necesaria, se pone en punto de sal y de nuez mos-

cada; se une a la coliflor, se añaden tres yemas y cuatro claras a punto de nieve, se echa en una tartera de horno bien untada en mantequilla, se mete a cocer al horno, se cuece y se sirve como los anteriores.

«Suflé» de ave

Bien sea de pollo, sea de gallina, ha de ser de pechuga; se asa o se guisa, se deshuesa y se pica bien. Se hace una besamel con mantequilla y harina, se agrega leche hirviendo, se le da vueltas con el batidor a que cueza bien, se añade el picadillo y se pone en punto de sal, nuez moscada y un vasito de Jerez seco; se retira del fuego y se agregan las yemas (se calculan dos yemas para cuatro claras), o sea hay que aumentar doble cantidad de claras más que de yemas, y, si se quiere; tantas yemas como claras. Se mezcla bien con las yemas y se agregan las claras muy duras con un poco de sal, se envuelven bien sin revolver para que no decaigan las claras, se echa en una tartera de horno, untada de mantequilla, que sea un poco honda, ha de aumentar casi doble; se mete al horno a que cueza.

FRITOS VARIADOS

Chuletas de langosta a la Nueva España

Una langosta pequeña se cuece y se deja enfriar. Se le quita la cáscara y se pica la carne en cuadritos pequeños; se hace la besamel con pimienta de Cayena, nuez moscada y sal, y se echa el picadillo de langosta; se mezcla todo bien y se pone a enfriar. Cuando esté frío, se forman las chuletas, que se envuelven en huevo y pan rallado muy fino y se fríen hasta que queden bien doraditas. Se hace puré de patatas con mantequilla y leche un poco espeso, se echa en la manga con boquilla rizada, se forma una especie de nido, el centro se rellena de alubias verdes (han de estar bien verdes), se cocerán un poco con bicarbonato, se les echa en el agua cuando empiecen a hervir, se escurren, se saltean con mantequilla y se colocan en el nido. Las chuletas se ponen alrededor, se les introduce una pata de langosta de unos cuatro o cinco centímetros de largo, formando el palito de las chuletas; en la punta se pone un papillote de papel verde, se rodea la fuente con rodajas de limón y discos de pepinillos, al limón se le quitan unas tiras de alto en bajo, estrechitas, como de medio centímetro en la piel, de modo que al cortar las rajadas, quede con picos toda la vuelta.

Chuletas de cordero con besamel

Las chuletas han de ser todas de palo, unos 4 ó 5 centímetros de largo; se baja la piel por detrás hasta dejar las costillas bien limpias, se raspan un poco los palillos, se cortan por las coyunturas, las chuletas que quedan limpias de huesos y bien redonditas y se fríen. Se hace la besamel hasta que quede espesa; antes de que se enfríen, se envuelven las chuletas, se cogen del palito y se introducen hasta que queden bien cubiertas, se colocan en una fuente a que se enfríen bien (la fuente, antes, se humedece en agua fría), después que hayan enfriado se envuelven en huevo y pan rallado y se fríen. En unos palitos se pone un papillote de papel plateado,

Chuletas a la Buloz

Se limpian y se fríen como las anteriores; se cuece la leche con una hoja de laurel, tomillo y nuez moscada, que se cuele, y se hace la besamel; se echan 50 gramos de queso rallado de Parma o Gruyère, se pone en punto de sal y se envuelven las chuletas; se dejan enfriar, se envuelven en huevo y pan rallado, se fríen y se sirven; se les pone en los palitos un papillote.

Hojaldre

El hojaldre es muy conveniente saberlo hacer; tiene muchas aplicaciones; lo mismo se confeccionan fritos, volovanes, tartas, etcétera, hay muchas personas que lo creen difícil; pues todo lo contrario, es fácil y se hace en poco tiempo; lo principal es que los ingredientes estén todos en su punto, la harina ha de ser de trigo y bien pasada por el cedazo prieto, la mantequilla ha de estar dura y el agua muy fría; se trabaja en mesa de mármol y en sitio fresco.

150 gramos de harina, 150 de mantequilla, sal y agua la necesaria. Se coloca la harina sobre la mesa, se espolvorea de sal, se hace un hueco en el centro de la harina. Con la mano izquierda se echa el agua a chorritos (ya hemos advertido que el agua ha de estar bien fría; si se ha tenido en nevera, mejor); mientras se echa el agua con la mano izquierda, se va uniendo a la harina con los dedos de la mano derecha hasta formar una bola blanda; volvemos a repetir que esto se trabaja muy deprisa; cuanto más se trabaje la masa, más inferior quedará el hojaldre; una vez hecha la bola de masa, se espolvorea con harina y se extiende con el rollo formando un cuadro como si fuese un pañuelo y en el centro se coloca la mantequilla; antes, se sobará un poco dejándola en forma cuadrada y pequeña, se cubre con la masa cogiendo las dos puntas de arriba, se baja hasta cubrir la mantequilla, se cogen los dos de abajo y se pone sobre el doble inferior; después, se cogen las dos puntas del lado izquierdo y se colocan encima; después, se cogen las del lado derecho y se colocan encima, se espolvorea la

masa con harina, se estira con el rollo procurando no apretar para que no reviente la mantequilla (esto es muy importante; si la mantequilla está en su punto no es fácil que reviente), se estira la masa, que ha de quedar alargada, se cogen las puntas de abajo, se doblan hasta las dos partes de la masa, se cogen las puntas de arriba y se colocan encima, de modo que quede la masa en tres dobles, se le da media vuelta a la masa con el fin de que quede la abertura al lado izquierdo; se vuelve a estirar la masa con el rollo y se vuelve a doblar en tres partes como la anterior; así, se repite hasta siete veces, cuidando dejar la abertura al lado izquierdo en todas las vueltas. Si la masa ablanda, se deja en reposo hasta que coja consistencia; si no ablanda, no hace falta dejarla, se estira con el rollo y se corta según lo indique la receta y se coloca sobre una placa de horno, que ha de estar fría. El horno ha de estar fuerte y consistente; primero se coloca en la parte de abajo para que suba, y, después, se coloca arriba para que se dore; ha de quedar de color oscuroito.

Pasta quebrada

150 gramos de harina; 90 de mantequilla, 2 yemas y media taza de agua. Se coloca la harina en la mesa, en el centro se ponen los ingredientes; envuelvan todo con la mano hasta dejar una masa blanda sin que se pegue a las manos; esta masa se trabaja con ligereza; la mantequilla ha de estar muy dura y el agua fría; se parte la masa en dos trozos, se aprisiona con la mano y se hace resbalar, se unen y se dejan dos horas en sitio fresco; pasado ese tiempo, se pone sobre la mesa espolvoreada de harina, se estira con el rollo dejándola como un centímetro de gruesa, se unta el molde con mantequilla, se forra con la masa y se rellena; si se quiere, se puede rellenar; después de cocerlo al horno; en este caso, se rellenará de alubias secas para que no infle al cocer; cuando esté hecho, se saca, se le quitan las alubias y se rellena.

Pasta para tortillas crepés

Se batan dos huevos, se echa una taza de leche, sal y 125 gramos de harina; se mezcla bien y se pone una sartén al fuego con un poco de aceite; cuando esté caliente, se echa una cucharada de masa y se tuerce un poco la sartén para que se extienda bien; cuando está dorada, se le da vuelta a que se dore por el otro lado y se rellena. También se hace grande para fritos.

Pasta de empanadillas. 1.^a fórmula

200 gramos de harina, 150 de manteca y sal; se coloca la harina sobre la mesa y 100 gramos de manteca; la sal y la manteca han de estar muy duras; se agrega una taza de agua fría; la man-

trozos, en la harina se hace hueco, se echa el agua y se va mezclando sin amasarlo hasta que todo esté bien unido; ha de quedar la masa blanda, sin que se pegue a las manos; cuando esté bien unida, se espolvorea la masa con harina, se extiende con el rollo, se unta bien con los 50 gramos de manteca restante; ésta se habrá derretido un poco, pero, en el momento de su empleo, estará completamente fría; después de untada, se dobla por la mitad, se vuelve a estirar, se unta bien de manteca y se vuelve a doblar por la mitad, se repiten hasta cinco dobles, se deja reposar 30 minutos y, pasado este tiempo, se emplea. Si tiene que esperar más tiempo, no se estropea; ha de estar en sitio muy fresco; en nevera, mejor.

Pasta de empanadillas. 2.^a fórmula

200 gramos de harina, 90 de mantequilla, una taza de agua, sal y un vasito de Jerez o vino blanco; se mezclan los ingredientes, se trabaja un poco hasta que la masa esté bien unida, fina y no se pegue a las manos; si hace falta, se espolvorea con un poco más de harina, se envuelve en una servilleta húmeda y se deja dos horas en la nevera.

Pasta de empanadillas. 3.^a fórmula

200 gramos de harina, 100 de manteca, un huevo, sal, una taza de caldo y una cucharadita de «Royal»; se coloca la harina en la mesa, se hace un hueco y se echan los ingredientes; se amasa; cuando esté fina, se estira con un rollo hasta dejarla muy fina, casi transparente; se cortan con un aro de picos, se coloca el picadillo en el centro con un pincel, se humedecen los bordes para que peguen bien, se doblan y se frien. Esta masa no se deja descansar.

Pasta de Volován

250 gramos de harina, 100 de mantequilla, una yema, una taza de agua no muy llena y sal; se amasan todos los componentes con ligereza; no conviene sobarla mucho; se espolvorea la mesa con harina y se extiende la masa con el rollo dejándola un centímetro de gruesa. Se unta un molde con mantequilla y se forra con la masa, se rellena de lo que más guste, tal como riñones al Jerez y menestra o restos de ave, etc.; después de relleno, se cubre con una capa de masa, se une bien a los bordes para que peguen, se mete al horno y, cuando esté dorada, se le da la vuelta y se vuelve a meter al horno a que se termine de hacer.

Pasta Orly

125 gramos de harina, 20 de levadura, sal y un vaso de agua fría. Se pone harina en un barreño, con sal y levadura; se echa el agua poco a poco hasta diluirla bien; la levadura, cuando ya esté

disuelta, se echa el agua y se mezcla todo bien; del agua no se puede precisar cantidad exacta, pues unas harinas absorben más que otras; quedará la masa a modo de un engrudo claro (después de elevada, espesa), se deja elevar sin arrimarla al fuego; según la temperatura que haya, tardará más o menos en subir; en verano sube antes. El punto lo dice cuando haya aumentado el doble, se le da unas vueltas y se dispone para freir: las criadillas, los sesos, la merluza, los filetes de lenguado, etc.

Pasta para fritos

200 gramos de harina, tres cucharadas de vinagre, un vaso de leche y sal. Se echa la harina en barreño, con sal y vinagre; se echa la leche, se le va dando vueltas con una cuchara hasta que esté fina, y se deja en reposo dos horas. Esta fórmula es más sencilla que la pasta Orly.

Volovanes pequeños rellenos

Se hace la masa de hojaldre, se extiende sobre la mesa espolvoreada de harina, se deja un centímetro de gruesa, se corta con corta-pastas redondo y se colocan en una placa de horno fría; en el centro se hace una circunferencia pequeña que luego servirá de tapa; con un pincel se les da huevo batido, se meten a cocer al horno que esté fuerte; cuando estén hechos, se retiran de la chapa pasándoles un cuchillo por debajo para no romperlos; se les quita la tapa y la masa que haya quedado por dentro y se rellenan de besamel hecha con algún picadillo de carne; después de rellenos, se meten al horno unos minutos; se sirven muy calientes.

Volovanes de pescado

Como los anteriores, con la diferencia de que se hace la besamel con merluza, mero o rodaballo; se rellenan y se sirven muy calientes; rellenos de salmón son exquisitos.

Volovanes grandes

Se hacen lo mismo que los pequeños; se pone el hojaldre en cuadro de dos centímetros de alto, se corta con un aro redondo del tamaño que se desee; el volován se coloca en la placa de horno; se unta de huevo, en el centro, se hace otra circunferencia más pequeña y se mete al horno que esté fuerte; cuando esté hecho, se retira, se le quita la tapa y la masa que haya quedado por dentro; éstos se rellenan de carne, pescados y verduras.

Volován de vigilia

Se hace una mezcla de pescado: rodaballo, mero y merluza; se ponen los tres trozos a asar al horno con sal, aceite, perejil y

unos ajos machacados; cuando estén asados; se sacan, se les quitan la piel y espinas, se hacen trozos y se rellenan; al volován se añade el jugo, se cubre con una besamel clarita y se le adicionan dos yemas.

Volován en menestra

Se hace la menestra y se sirve dentro del volován.

Volován de pollo

Se asa el pollo y se deshuesa, se parte en pedazos y se colocan en el volován con un picadillo de trufa y champiñones; el jugo se sirve en la salsaera.

Volován de ternera braseada con champiñones

Se hace la ternera, que se cortará en rajas, y se llena el volován alternando con los champiñones salteados y dos o tres cucharadas, de jugo, y el resto se sirve en la salsaera.

Volován de mollejas de ternera

Se ponen las mollejas en salsa rubia (véase «Salsa rubia», página 15) y se rellena el volován; la salsa se sirve aparte.

Volován de riñones al Jerez

Se guisan los riñones al Jerez, se rellena el volován y el resto de la salsa se sirve en la salsaera (véase «Riñones al Jerez» pág. 191).

Pastelitos de hojaldre rellenos

Se hace el hojaldre (véase «Hojaldre», página 171). Se cortan los pastelillos a capricho: cuadrados, alargados, redondos, en triángulos, etc. Se hace la pasta hojaldre, se extiende con el rollo, se deja como un centímetro de grueso (luego aumenta doble), se colocan en una placa de horno fría, se les pinta de huevo batido y se meten al horno: si calienta mucho, se ponen en la parte de abajo y, después, se suben para que se doren bien dorados; se sacan y se rellenan. Se hace pasta de croquetas, lo mismo puede ser de carne que de pescado. Se abren los pastelitos por medio, se les pone buena capa de pasta y se tapa con la otra mitad del pastelito; diez minutos antes de llevarlos a la mesa, se meten al horno a que se calienten bien. Si se hacen variados, se rellena cada forma de pastelito con los picadillos diferentes.

Tartaletas rellenas de besamel

Se aprovechan los recortes de hojalde; si no los hubiera, se confecciona un poco de hojaldre, se extiende la masa hasta dejarla como de medio centímetro de gruesa, se cortan redondeles a la

medida de los moldecitos que se han de hacer, se colocan en los moldes apretándolo un poco de modo que el molde quede forrado de masa. se rellena de alubias secas para que no se inflen, se ponen a cocer al horno; cuando estén doradas, se sacan y se les da la vuelta; cuando enfrien se les quita las alubias, cuidando de no romperlos; se rellenan con besamel, hecha con algún picadillo de carne o pescado; un poco antes de llevarlos a la mesa, se meten al horno a que se calienten; a las de pescados, se espolvorean con queso rallado.

Canutillos de chorizo

Se hace el hojaldre, se extiende la masa, se recortan los bordes por toda la vuelta, se hacen unas tiras cortando la masa de alto en bajo, de 4 a 5 centímetros de anchas; se tiene chorizo picado (que no esté muy seco), se pone un poco en el centro de una de las tiras de masa, se doblan y se cortan con el cuchillo y se van colocando en la placa de horno que se tendrá bien enfriada; así hasta terminar con la masa; se untan de huevo con un pincel y se meten a cocer al horno hasta que queden bien dorados; se sirven calientes; si se hacen con anticipación, se dejan enfriar diez minutos; antes de llevarlos a la mesa, se meten al horno a que se calienten.

Canutillos de jamón y ternera

Se hace un picadillo de ternera y jamón, se prepara el hojaldre en tiras como hemos explicado en la receta anterior, se rellenan, se cortan y se pintan de huevo y se meten al horno a que se hagan.

Buñuelos de ternera y jamón

Se hace una pasta como para croquetas. Se hace pasta Orly; cuando esté en su punto, se coge con una cuchara un poco de pasta de la de croquetas, se envuelve en la pasta Orly y se fríen en aceite abundante. Lo mismo se pueden hacer con cualquiera otra pasta de croquetas; resultan muy buenas.

Pastelitos de gallina y jamón

Se hace un picadillo de gallina y un poco de jamón (éste se hace en cuadritos muy menudos; el jamón no se pica bien), se une besamel espesa, como si fuese para una pasta de croquetas; se echa en una fuente humedecida en agua fría; que quede bien extendida y bien alisada; cuando esté bien fría, se cortan en cuadros pequeños, se envuelven en la pasta de fritos y se fríen (véase «Pasta para fritos», página 174); el picadillo se podrá variar por otra que más guste o convenga.

Empanadillas rellenas

Como hemos explicado en la página de pastas de fritos, se hace la masa, se cortan en discos y se rellenan de picadillo de lo que más guste.

Empanadillas de ternera y jamón

Se pica la ternera y el jamón muy picado y se echan unas cucharaditas de jugo de carne para que esté jugoso.

Empanadillas de bonito con escabeche

Se pica el bonito y se echa una o dos cucharadas de puré de tomate espeso y se rellenan; son muy buenas.

Empanadillas de perdiz

Resultan exquisitas, aprovechando una o media perdiz sobrante del día anterior y guisada en guiso perdiz. Se deshuesa y se pica bien, se echa una cucharadita de salsa para que se pongan jugosas y se rellenan; se frien en aceite abundante, que se les echa bien por encima; cuando se estén friendo, se sacan y se ponen en una rejilla para que escurran bien; se sirven en seguida.

Empanadillas de vigilia

Se hacen con merluza, rodaballo, lubina, etc. Se cuece el pescado, se le quita la piel y espinas, se le pica, se le adiciona con un poco de puré de tomate, se rellenan, se fríen y se sirven.

Empanadillas de bacalao

Se desmiga el bacalao, se lava bien, se desala y se frie en un poco de aceite, cebolla picada y ajo; se machaca en el mortero; que no esté oscuro; se rehoga el bacalao, se le añade lo del mortero, se le da unas vueltas más y se echan unas cucharadas de puré de tomate. El picadillo de las empanadillas, antes de rellenarlas, se pone jugoso; si no, resultan muy secas; las de pescado se pueden servir con mayonesa.

Sesos huecos

Se cuece una sesada de ternera o de cordero; antes, se ponen a remojo para que se desangren, se les quita una telita que tienen para que queden bien blancos y se cuecen con agua, sal y unas gotas de limón; que cueza despacio y tapados para que se calen bien; se sacan del agua a que se enfríen y escurran para que queden duros, se cortan en pedazos, se envuelven en pasta Orly y se fríen (véase «Pasta para fritos», página 174).

Criadillas a la Orly

Lo mismo pueden ser de cordero que de ternera; se pelan y se hacen tiritas alargadas, que se ponen con zumo de limón para quitarles impurezas; se dejan unos treinta minutos, después se lavan bien y se secan; se envuelven en pasta Orly y se fríen (véase «Pasta Orly», página 173); se fríen con aceite abundante y bien caliente y se les echa aceite por encima, según se estén friendo; para que ahuequen, han de quedar muy doradas.

Merluza a la Orly

Se escoge un centro de merluza, se le quita la piel y espinas, se hacen unas tiritas alargadas de seis centímetros, se les pone sal, se envuelven en la pasta y se fríen. Lo mismo se puede hacer con filetes de lenguado o rodaballos.

Lengua a la Orly

Se cuece una lengua de ternera pequeña con agua, sal, cebolla, perejil zanahoria y unos granos de pimienta; cuando esté tierna, se saca, se le quita la piel y se deja enfriar; cuando esté bien fría, se corta en rajas, se envuelve en la pasta Orly y se fríen. Aprovechando algún resto de lengua escarlata, resulta muy bueno.

Patitas de cordero a la Orly

Se cuecen con agua, sal, pimienta y legumbres frescas; cuando estén tiernas, se sacan, se deshuesan y se dejan a que enfrién y a que estén bien escurridas; se envuelven en la pasta y se fríen.

Patitas de cordero rebozadas

Se cuecen y se deshuesan como las anteriores; se envuelven en harina, huevo y pan rallado y se fríen.

Buñuelos de patatas

Se cuecen las patatas en pedazos con agua y sal; veinte minutos tardarán en cocer; se les quita el agua, se deshacen con un tenedor hasta que queden bien deshechas, se añaden unas cucharadas de leche hirviendo y harina hasta que el puré quede ligado, se pone aceite en la sartén que esté bien caliente, se van echando los buñuelos con una cuchara a la sartén; han de quedar doraditos pero no oscuros; se fríen en el momento de servirlos; éstos no se calientan, sino que, en todo caso, se vuelven a freír, y esta vez muy rápidos, se pasan por el aceite caliente y se sacan enseguida.

Normas generales para fritos

La generalidad de los fritos se confeccionan con una salsa besamel espesa; la harina ha de ser buena y muy blanca, se pone mantequilla o aceite, o mitad y mitad (el aceite, antes, se quema bien); se echa la harina a que se fría sin dorarse; para ello conviene que tenga bastante grasa; se agrega leche hirviendo y se le da vueltas con la varilla para que no se haga grumos; la leche se añade poco a poco; que la salsa no deje de hervir para que la harina cueza bien y espese; se pone en buen punto de espesor, se echa sal y, por último, el picadillo que sea; para que los fritos resulten buenos, no hace falta cantidad exagerada de picado, sino poco pero bueno y bien picado; la salsa en buen punto, quiero decir que, aunque se haga espesa, ha de estar bien fina; el pan rallado bien pasado; antes de rallar, se pone a secar, no a tostar; aunque se meta al horno, ha de ser con la cocina apagada para que se seque sin tomar color; si el pan se tuesta, los fritos no quedarán de bonito color.

Croquetas de ternera

Se hace una salsa besamel, se le agrega el picadillo de ternera, se mezcla bien y se echa en una fuente húmeda a que se enfríe bien; lo mejor es hacer la pasta por la mañana para por la noche, y, si es para mediodía, se hace por la noche; así se modelan mejor las croquetas. Para hacer las croquetas, se coge un poco de pasta con el tenedor y se echa en pan rallado, se envuelven bien y con las manos se hacen en forma alargada, recogiendo las pastas hacia dentro (no se harán demasiado grandes); después del pan rallado, se envuelven en huevo batido y pan rallado, se frien en aceite bien caliente y abundante y se echan a la sartén, no una a una, sino todas a la vez; ya se tienen preparadas en platos; no se echarán demasiadas, ni se les dan vuelta; se echan y, en pocos minutos, se sacan; se frien en el momento de llevarlas a la mesa. La ternera, antes de picarla, se pone a hacer en un trozo con manteca y cebolla, y lo mejor es aprovechada de carne del día anterior.

Croquetas de pollo

Agregando pollo picado a la besamel, se hacen como las croquetas de ternera.

Croquetas de chorizo

Agregando a la besamel un picadillo de chorizo.

Croquetas de jamón

Como las anteriores, agregando un picadillo de jamón, se cortan en cuadritos.

Croquetas de champiñones

Como las anteriores.

Croquetas de huevo

Exactamente igual a las anteriores.

Croquetas de bacalao

Se desmiga el bacalao, se le quita piel y espinas, se lava bien en agua templada para que se desale bien, se frien un ajo y dos cucharadas de cebolla picada sin que se dore y se machaca en el mortero agregando perejil; en un poco de aceite se rehogan bien, se añade lo machacado, se hace la besamel, se une, se pone en buen punto, se echa sal y dos yemas; las claras se aprovechan para rebozarlas, aumentando más huevo; se hacen y se frien como las de ternera.

Croquetas de queso Gruyère

Se hace la besamel agregando el queso cortado en cuadritos pequeños.

Croquetas de merluza

Se escoge un centro de merluza y se cuece con agua, sal, cebolla, zanahoria, perejil y unos granos de pimienta; cuando esté cocida, se saca, se le quita la piel y las espinas, se desmenuza bien y se echa a la besamel; se deja a que enfríe bien.

Croquetas de langosta

Se hace la besamel, se le agrega Cayena y nuez moscada y la langosta cortada a cuadritos y un picadito de champiñones.

Pastelitos de salmón

Se fríe el salmón, se pica, se hace la besamel y se añade el salmón. Se hace una pasta crepé (véase «Pasta para crepé», página 172), se pone al fuego una sartén con aceite; cuando esté caliente, se echan unas seis cucharadas de pasta y se tuerce la sartén para que se extienda; cuando esté dorada, se le da la vuelta a que se termine de hacer, se hacen dos del mismo tamaño, se coloca una en una fuente redonda, sobre ésta se echa la besamel, se extiende y se cubre con la otra tortilla, se deja enfriar y se corta en triángulos que se envuelven en huevo y pan rallado; se frien. En vez de salmón se puede poner otro picadillo.

Caracoles a la riojana

Estos se lavan bien; los mejores son los de otoño, y es conveniente tenerlos en casa con días anticipados; primero, se ponen con unos puñados de sal, un chorretón de vinagre y agua tibia; se dejan una media hora; después, se les da vueltas para que suelten la baba y se pasan a otro barreño para cambiarles el agua; así, se les cambia varias veces el agua hasta que queden bien aclarados. Se ponen en una olla a cocer con agua abundante, no se atropellan; que tarden un rato en empezar a hervir; para que saquen el cuerpo afuera, que hiervan 15 minutos; después, se les cambia el agua, se escurren bien y se ponen de nuevo a cocer con agua, sal, cebolla, perejil, ajos, laurel, tomillo y pimienta en grano; se espuman bien y se dejan cocer tres horas.

Mientras cuezan, se hace la salsa: 375 gramos de cola de vaca o de ternera grande, una cebolla grande, tres ajos, perejil, dos zanahorias, 500 gramos de tomate, 125 de chorizo, 125 de jamón, media cucharada de pimentón y ocho docenas de caracoles.

Se pican la cebolla, los ajos, el perejil y la zanahoria; se ponen en una cazuela los tomates pelados y picados, encima se pone la cola en pedazos regulares, se echa sal y pimienta y un cacillo de aceite, se tapa y que cueza; cuando la carne de la cola se desprenda bien del hueso, se saca y se deja cocer la salsa; ésta ha de quedar muy reducida y muy hecha, notándose en que se pone, al final, muy aceitosa; entonces se pasa por el chino, se pone en otra cazuela en la que quepan bien los caracoles, se frien el jamón y el chorizo cortado en rajas delgadas; los caracoles, después de cocidos, se escurren y se juntan a la salsa con los pedazos de la cola; todo mezclado, se les da vueltas de vez en cuando para que se introduzca bien la salsa; al darles las vueltas, se tiene cuidado de no romperlos, y se sirven.

Caracoles con mayonesa

Se limpian y se cuecen como en la receta anterior; se hace una mayonesa con un cucharada de mostaza; la mayonesa se sirve en salsera y los caracoles, bien escurridos, en fuente honda o legumbreira, y calientes; según se van comiendo, se van sacando de sus cáscaras con un palillo y se untan con mayonesa; son exquisitos.

Patas de ternera a la vizcaína

Se limpian y se parten a trozos, se cuecen como los callos, se hacen las misma salsas y, si se quiere, se pueden guisar patas y callos mezclados.

Patas de ternera a la riojana

Lo mismo que callos a la riojana.

Patatas de ternera a la española

Lo mismo que callos a la española

Patatas de ternera o cordero en salsa blanca

Lo mismo que los callos en salsa blanca.

Morros de ternera a la riojana

Estos se limpian y se cuecen exactamente igual que los callos a la riojana (véase «Callos de vaca o ternera a la riojana», página 182). Las cuatro recetas para los callos sirven para los morros.

Morros de ternera con vinagreta

Se cuecen los morros y se cortan en pedazos y junto con dos lenguas de cordero cocidas y cortadas en rodajas se ponen en la fuente, todo mezclado; se cuecen tres huevos duros, se pelan y se cortan en rodajas, que se colocan alrededor de la fuente alternando con unas rajadas de tomate y unas ramitas de perejil; se echa sal, aceite y vinagre; se le da vuelta, se echa por encima de los morros y se sirve.

Criadillas de ternera o cordero empanadas

Se pelan quitándolas bien el pellejo, se cortan en rodajas y se rocían con limón; se dejan una hora; después, se lavan bien en varias aguas, se secan con un trapo, se les pone sal, se envuelven en harina, huevo y pan rallado y se frien; se sirven con patatas a la inglesa (véase «Patatas a la inglesa», página 158).

Callos de vaca o ternera a la riojana

Los mejores son los de vaca, siendo el animal de buena clase. Se lavan bien primero, se deslavan en varias aguas; se raspan con un cuchillo, se recortan, todos, alrededor quitando bien la cosa negra que tienen; cuando estén raspados y bien lavados, se cortan unos limones y se frotan bien con los callos, se cortan en cuadros regulares (no en piltrafas) se ponen a remojo en agua fría y se echan los pedazos de limón; se tienen, por lo menos, una hora para que queden bien aromáticos. Después de limpios, se ponen a cocer en agua abundante durante diez minutos; se les cambia el agua y se vuelven a poner a cocer con agua, sal, cebolla, puerro, perejil, laurel, tomillo, zanshoría y pimienta en grano; que cueza; si son buenos, en cuatro horas estarán cocidos; si no lo estuvieran, que sigan cociendo hasta que estén tiernos. Cantidades para la salsa: dos kilos de callos; éstos se quedan en la mitad; 150 gramos de chorizo, 150 de jamón, un trozo de cebolla, 8 ajos, unos granitos de pimienta, una cucharada de harina, media cucharada de pimentón,

12 avellanas y un cacillo de aceite; se pone el aceite en la sartén, se pica la cebolla y los ajos se fríen; se cascan las avellanas, se tuestan, se pelan y se machacan en el mortero; se machacan los ajos y la cebolla frita, se echa la cucharada de harina a que se fría hasta que empiece a dorarse, se añade el pimentón y el caldo de haber cocido los callos, se añade lo machacado del mortero, se mezcla todo y que hierva; la salsa ha de estar espesita. Se escurren los callos, se retiran las hierbas y la pimienta y se echa salsa; el jamón y el chorizo se cortan en rajas, se fríe en aceite, se echa por encima de los callos y la pimienta en grano, si gusta, que pique; se pone guindilla o Cayena; que hiervan un ratito muy lentos y se sirven.

Callos a la española

Se limpian y se cuecen como para los «a la riojana», con la diferencia de que en la salsa, en vez de avellanas, se ponen unas cucharadas de puré de tomate y un vaso de vino blanco.

Callos a la vizcaína

Después de bien limpios y cocidos, como lo hemos explicado para la salsa, dos kilos de callos, doce pimientos del cristal secos, dos cebollas, cuatro ajos, pimienta en grano; dos o tres cucharadas de puré de tomate, una corteza de pan frito y 150 gramos de jamón. Se pica la cebolla muy menuda y los ajos y se fríen en un cacillo de aceite, se ponen los pimientos a remojo en agua tibia; cuando estén blandos, se raspa la carne con un cuchillo, se pasa por el chino, se pasa la cebolla frita, que ha de pasar toda; se añade el puré de tomate, se fríe el pan y se machaca bien; que quede bien fino; y se fríe y une a la salsa. Los callos, después de cocidos, se escurren bien y se echa la salsa a que hiervan unos minutos, y se sirve.

Callos en salsa blanca

Se cuecen como los anteriores, se fríe aceite, ajos y cebolla y se machaca en el mortero con perejil, pimienta en grano y unas nueces; en el aceite se echa una cucharada de harina a que se dore un poco, se echa lo machacado del mortero, se deslíe con caldo hasta que la salsa quede espesita, se pone en punto de sal y nuez moscada, se echa a los callos bien escurriditos a que hiervan un poco; a la hora de servir, se espolvorean con perejil picado.

Hígado a la española

El hígado de ternera o de cerdo es el mejor para estas salsas, pero lo mismo puede hacerse con el de vaca, resultando un poco más inferior.

Se corta el hígado en pedazos, se sazona con sal, se pone una cucharada de manteca en la sartén, se saltea el hígado; que quede bien dorado; se añade un poco de pimentón y se echa en una cazuela, se pican dos cucharadas de cebolla y se echa al hígado; que se vaya haciendo muy despacio; por separado, se cuecen unas patatas y unas zanahorias del tamaño de avellanas, que se sacan en una cucharita exprésese; cuando estén cocidas, se unen al hígado con dos o tres cucharadas de puré de tomate y un vasito de jerez; se pone en punto de sal y pimienta y se sirve.

Filetes de hígado a la francesa

500 gramos de hígado de filetes, 40 de mantequilla, un vasito de vino blanco, dos ajos, perejil y limón. En una sartén se pone una cucharada de manteca y se fríen los filetes hasta que queden dorados; se freirán a fuego vivo; para que no se endurezcan, se sacan a un plato; en la grasa que queda de freír, se añade la mantequilla, se machacan en el mortero los ajos y el perejil, se diluye con un poco de agua en la mantequilla, se fríe en un poco de harina, se echa a la sartén, se mezcla y se echa por encima del hígado y se sirve.

Hígado de ternera salteado con champiñones

500 gramos de filetes de hígado se espolvorean de sal y pimienta blanca y se saltean con mantequilla o manteca; en la grasa que quede de freír, se añade algo más de manteca o mantequilla, el zumo de medio limón y una cucharada de perejil muy picado. Se cortan 150 gramos de champiñones, si no son de lata, se les da un hervor, se escurren bien y se saltean en mantequilla; se unen al jugo, se mezcla todo y se colocan en filetes en la fuente; se echa por encima el jugo y los champiñones y se sirve.

Filetes de hígado en adobo

Se cortan filetes lo más iguales posibles, se pican tres cucharadas de cebolla muy picada, un ajo, perejil, todo bien picado; se echa una tacita de aceite, zumo de limón y media cucharadita de pimentón que pique, se untan bien en el adobo, los filetes que queden bien envueltos, se dejan dos horas, después se fríen en manteca, se colocan en la fuente (la sal se pone al freírlos), en el adobo del plato se cortan unas aceitunas negras en pedazos, se echan sobre los filetes y se sirven.

Hígado de cerdo en agujas

Se cortan cuadritos de hígado, jamón y tocino, 500 gramos de hígado, 150 de tocino y 100 de jamón; todo cortado en cuadros regulares, pero los de hígado bastante gruesos; los de jamón y

tocino delgados, se ensartan en unas agujas de plata o metal que haya a propósito; si no las hay, se ponen en unas agujas de hacer punto de media, alternando los cuadros de hígado con los de jamón y tocino; cuando estén todos ensartados, se envuelven en pan rallado y perejil, se ponen, en una tartera de horno, a asar con una cucharada de manteca; se sirve con patatas fritas; las patatas se colocan en la fuente y sobre éstas, el hígado, que se saca de las agujas al llevarlos a la mesa, si éstas no son de plata o metal.

Salchichas de lomo de cerdo

Un kilo de lomo magro, 500 gramos de tocino con veta; lo mejor es de papada; se pica por la máquina dos veces, se echa sal; un vaso de los de vino, de vino blanco, pimienta blanca, perejil, muy picado; se mezcla todo bien y se lavan cuatro metros de tripa de carnero, y éstas, después de bien lavadas; se tienen en agua con unos pedazos de limón; que queden bien perfumadas de limón; y se llenan con la misma máquina de picar; con embudo será a la medida del intestino; después de llenas, se hacen en sartas dándoles un medio nudo de diez centímetros de largas; al final, se atan por las puntas y se cuelgan; se conservan buenas seis u ocho días.

Salchichas con puré de patatas

Las salchichas no se deben freír, para evitar que revienten, se meten al horno con un poco de vino blanco o un poco de grasa, aceite o manteca pero muy poco; luego, ellas sueltan más; en el horno quedan muy doraditas y bien hechas; después, se guisan, como más gusten o convenga. Con puré de patatas resultan muy ricas; se hace el puré, se cuecen las patatas, se pasan y se echa un trocito de mantequilla, y leche; el jugo que han soltado las salchichas (esto es muy principal), para que resulten buenas, se pone en punto de sal y se echa en una tartera de horno, en el puré se introducen las salchichas cortadas de una en una, colocadas en forma de espiga; que sobresalgan muy poco del puré; para que no se hagan demasiado se espolvorean con pan rallado y se meten al horno fuerte unos diez minutos; se calcula el tiempo para que no esperen las salchichas fuera del horno; el puré ha de estar muy dorado, y se sirven.

Lengua de vaca o ternera empanada

Las lenguas de vaca son más propias para lenguas a la escarlata, pero, no siendo muy grandes, también sirven para estas recetas; sea de ternera, sea de vaca, al limpiarlas y cocerlas, se hacen lo mismo. Primero se lavan bien y se les quitan los gordos y piltrafas para que queden bien limpias, se meten en agua hirviendo a que hiervan diez minutos, se sacan y se les quitan la piel; que quede bien limpia;

se vuelven a lavar y se ponen a cocer en agua fría; que queden bien cubiertas; se pone sal, cebolla, perejil, zanahoria, laurel, tomillo y unos granos de pimienta para que cuezan unas dos horas; se pinchan con una aguja, para saber si están cocidas; entrará fácilmente, si no se dejan cocer unos minutos más; no conviene que cueza demasiado, pues desmerecerían mucho; se sacan y se dejan enfriar; se cortan en rajas, se envuelven en harina, huevo y pan rallado; se fríen y se sirven con patatas fritas.

Lengua de ternera con besamel

Se escalda y se cuece como la anterior, se corta en rajas, se hace una besamel espesa (véase «Salsa Villeroi», página 14), se envuelven bien en salsa y se colocan en una fuente ancha a que enfríe, después de bien frías, se envuelven en huevo batido y pan rallado; se fríen y se sirven.

Lengua de vaca o ternera rellena

Se escalda, se le quita la piel, se lava bien, se cuecen dos huevos duros, 50 gramos de aceitunas, 100 de tocino y 50 de jamón; con todo esto se hace un picadillo que se introduce en la lengua abriéndola por la parte de arriba y entrando el cuchillo hasta el final, o sea hasta la punta de la lengua; se le introduce bien todo el picadillo, se cosen las dos aberturas de los extremos para que no escape el relleno, y después se ata para que quede bien sujeta. Se coloca en una cazuela con 500 gramos de cebolla picada, zanahoria, nabos, perejil, unos granos de pimienta y un cacillo de aceite; se tapa bien y que cueza hasta que la salsa haya mermado; cuando empiece a tomar color se pincha la lengua para saber si está cocida; si está cocida, se saca y se pone a enfriar; si no lo estuviera, se le añade un vaso de vino blanco y que siga cociendo; después, se saca la lengua, se deja la salsa hasta que toma color y se pasa por el chino; ha de pasar todo bien; la salsa quedará como un puré; la lengua se corta en frío y si se hace la víspera mejor; la salsa ha de estar hirviendo, antes de echarla en la fuente, se corta la lengua en rajas delgadas que se echan por encima la salsa bien caliente; se adorna la fuente con unos triángulos de pan frito, y se sirve.

Lengua de ternera mechada

Una lengua de 800 gramos, 100 gramos de tocino, 100 de jamón, una cebolla grande, dos tomates y dos zanahorias. Se escalda la lengua y se pela como las anteriores; el tocino se hace en cuatro tiras y el jamón otras cuatro; se le abren ocho brechas a la lengua, se le introducen las ocho tiras de jamón y tocino, alternando para que, al cortar, resulte bonita; después, se ata bien y se pica la cebolla gruesa, la zanahoria y los tomates; sobre éstos ingredientes se coloca la lengua, se pone sal, un cacillo de aceite y un vaso de vino blanco, se tapa bien y que cueza a fuego muy

lento; a los treinta minutos se le da la vuelta a que cueza otros treinta minutos; después, se mira a ver cómo va de cocida; si no es muy grande, en una hora o poco más se saca, se deja enfriar, después de fría se le quita la cuerda, se corta en rajas finas, se pasa la salsa por el chino, añadiendo antes un poco de caldo o agua; esta salsa no tiene que quedar espesa, más bien a modo de jugo; se coloca la lengua en la fuente, se rocía con el jugo que ha de estar hirviendo, se rodea la fuente con unos tomates gratinados (véase «Tomates gratinados», página 156). Se sirve.

Lengua de vaca o ternera estofada

Se escalda la lengua, se le quita la piel y se frien en una sartén con una cucharada de manteca hasta que quede dorada; se frie ligeramente en una cazuela. se ponen dos cebollas grandes, 4 zanahorias, una cabeza de ajos, 3 tomates, laurel, tomillo, pimienta en grano, perejil, todo picado; las zanahorias en rodajas un poco gruesas, encima se coloca la lengua, encima de la lengua se le echa un vaso de vino blanco y un cacillo de aceite, se tapa bien y que cueza muy lento y se le da vuelta de vez en cuando para que se haga todo por igual; cuando esté tierna, se saca a que se enfríe un poco, se corta en rajas, que se colocan en una fuente, se pasa la salsa por el chino (antes se retiran las rodajas de las zanahorias para poner alrededor de la fuente), se pasa bien toda la salsa por el chino y se echa sobre la lengua, se colocan las rodajas de zanahoria y se sirven.

Lengua de vaca o ternera a la suprema

Se escalda y se le quita la piel como hemos explicado en la receta primera; se pone a cocer con agua; que quede bien cubierta; se echa sal, cebolla, zanahoria, perejil, pimienta en grano, laurel y tomillo; cuando esté tierna, para lo que necesitará dos horas largas, se saca del agua, antes se mirará con una aguja para saber si está bien tierna; que se enfríe un poco; se pone en un cacito 50 gramos de mantequilla y una cucharada de harina; que se fría hasta que esté bien dorada; se le va dando vueltas para que se dore todo por igual; se le añade caldo de haber cocido la lengua hasta que la salsa tenga buen punto, se retira del fuego y se le añaden dos yemas; se corta la lengua en rajas, se coloca en la fuente, se cubre con la salsa y se sirve con unos triángulos de pan frito.

Lengua de vaca o ternera a la española

Se escalda y se quita la piel como las anteriores, se pone a cocer con agua, sal, cebolla, zanahoria, perejil y pimienta en grano; cuando esté tierna, se saca, se deja enfriar un poco; en un cacito se pone una cucharada de manteca y otra de harina; que se dore bien; cuando esté dorada, se le añade caldo de haber cocido la

lengua y un vasito de vino blanco; dos cucharadas de puré de tomate, se ponen en punto de sal y que hierva; que quede un poco espesita, se corta la lengua en rajas delgadas y se echa la salsa por encima; se sirve con unos triángulos de pan frito.

Lengua de vaca o ternera a la griega

Una lengua de kilo, 100 gramos de aceitunas, 50 de pepinillos, 50 de alcaparras y 100 de champiñones; se escalda la lengua y se le quita la piel, se cuece con agua, sal, cebolla, zanahoria, perejil y pimienta en grano; cuando esté tierna, se saca a que enfrie un poco; en un cacito se pone una cucharada de manteca, otra de harina a que se dore bien, se añade caldo de haber cocido la lengua hasta obtener una salsa espesita. se pican los champiñones, los pepinillos, las aceitunas y las alcaparras; se une a la salsa que hierva unos minutos; se corta la lengua en rodajas, se cubre con la salsa y se sirve.

Lengua de ternera con tomate

Se ecalda, se pela y se cuece como la anterior; se corta en rodajas, se hace una salsa de tomate, se introduce en el tomate; que hierva un poco, y se sirve. El tomate ha de estar bien hecho y pasado por el chino.

Lengua de cordero a la Orly

Se cuecen con agua, sal y un manojito de hierbas, laurel, tomillo, cebolla, perejil y pimienta; se saca, se pela y se corta en tiras alargadas de siete centímetros, se envuelven en pasta Orly y se frien en aceite caliente y muy abundante, y se sirven. (Véase «Pasta Orly», página 173).

Sesos de ternera en salsa breve

Se ponen a remojo en agua fría, se les cambia el agua varias veces, después se ponen diez minutos en agua templada y se les quita la telita que los cubre y se lavan bien; que queden bien limpios de la sangre; se ponen a cocer con cebolla, zanahoria, perejil, unos granos de pimienta, sal y unas gotas de limón; que cuezan despacio para que se calen bien; después de cocidos, se escurren bien y se cortan en rodajas, se envuelven en harina y huevo y se frien; en el aceite que quede de freírlos, se frien dos cucharadas de cebolla picada; cuando esté doradita, se echa media cucharada de harina; que se fría hasta que tome un color doradito; se echa un vasito de vino blanco y agua o caldo, sal y que hierva un poco; se pasa por el chino, se ponen los sesos en una cazuela, se echa la salsa por encima y que cuezan un poco a fuego muy lento, y se sirve.

Sesos de ternera al Jerez

Se limpian bien y se cuecen con agna, sal, cebolla, zanahoria, perejil, tomillo y unos granos de pimienta; se sacan del agua, se escurren y se dejan enfriar un poco; se cortan en rodajas, se envuelven en harina y huevo y se frien; en un cacito se ponen treinta gramos de mantequilla o aceite, se dora media cucharada de harina hasta que esté casi marrón, se echa un vasito de Jerez seco y, del caldo de haber cocido los sesos, lo que haga falta; la salsa ha de quedar un poco espesita. Se colocan los sesos en una cazuela, se cubren con la salsa y que cuezan de unos ocho a diez minutos, y se sirven.

Sesos con tomate

Se cuecen y se frien como los anteriores; se tiene una salsa de tomate bien sabrosita y se sirven; aunque las recetas indican sesos de ternera, lo mismo pueden ser de vaca, de cerdo o cordero; son los mejores los grandes; para salsas, quedan las rodajas más lucidas.

Sesos de ternera con salsa a la española

Se cuecen los sesos, se envuelven en harina y huevo, se frien, se colocan en una tartera y se cubren con una salsa a la española (véase «Salsa a la española», página 15), y con 100 gramos de champiñones cocidos y salteados en mantequilla; que hiervan unos minutos, y se sirven.

Sesos de ternera empanados

Se cuecen, se cortan en rodajas y se envuelven en harina, huevo y pan rallado; se frien; se cuecen unas alcachofas, se envuelven en harina y huevo, se frien y se sirven con los sesos; se colocan los sesos en el centro de la fuente y, alrededor, las alcachofas.

Sesos con tomates gratinados

Se ponen los tomates a gratinar (véase «Tomates gratinados», página 156), se cuecen los sesos, que se cortan en rodajas y se envuelven en harina, huevo y pan rallado; se fríe y se coloca cada rodaja de seso sobre el centro del tomate gratinado; así que, ha de haber tantas rodajas de sesos como de tomates; a la hora de llevarlos a la mesa, se rocían con mantequilla las rodajas de sesos y se espolvorean con perejil picado.

Sesos de ternera gratinados

Se limpian y se cortan como hemos explicado en la primera receta, se envuelven en pan rallado, se colocan en una tartera de

horno, se rocían con mantequilla y se meten al horno fuerte a que se doren unos minutos, se espolvorean con perejil picado y se sirven en la misma tartera.

Sesos de ternera empanados

Se cuecen y se cortan en rodajas, se envuelven en harina y huevo y, después, en pan rallado; se frien y se sirven con patatas fritas.

Sesos de ternera con mayonesa

Se cuecen y se escurren bien, se dejan enfriar, se colocan en la fuente y se cubren con mayonesa que esté bien espesa para que no escape por la fuente, solamente el seso cubierto; se adorna la fuente con lechuga, muy picada, y con unas puntas de espárragos encima del seso, y también con unas tiritas de zanahoria; la mayonesa restante se adelgaza con unas gotas de agua y se sirve en salsa.

Mollejas de cordero salteadas

Se ponen a remojo en agua fría, se limpian bien, se escurren, se les pone sal y se envuelven en pan rallado; se saltean en manteca o aceite, se tapan para que no salten; que queden bien doradas y jugosas; se sirven.

Mollejas de ternera al vino blanco

Las mollejas, antes de guisarlas, se limpian bien, se ponen a remojo en agua fría a que se desangren bien, se les quitan bien los gordos de sebo y la telilla que tienen, porque si no, no quedan bien, se escaldan hirviéndolas tres o cuatro minutos; después de limpias, se cortan en trozos, se les pone sal y se saltean; se echan en una cazuela, se hace una salsa con 30 gramos de mantequilla y media cucharada de harina para que se dore bien, se agrega un vasito de vino blanco y caldo o agua; que hierva un poco; se les pone sal, y se echa sobre las mollejas a que cuezan quince minutos, y se sirven.

Mollejas de ternera a la suprema

500 gramos de mollejas, 150 de champiñones, 50 de mantequilla, una cucharada de harina, cebolla, perejil, laurel, tomillo y tres granitos de pimienta; estos cinco ingredientes se ponen a cocer con agua y sal hasta que hiervan unos veinte minutos y los champiñones se cuecen separados; las mollejas se limpian, se escaldan, se cortan y se saltean como en la receta anterior: la mantequilla se pone al fuego con la harina a que se fría y se dore un poco, se le agrega el caldo del cocido con las hierbas, se pasa por un colador sobre las mollejas, se agregan los champiñones; que cueza 20 ó 25 minutos; cuando se vaya a servir, se echan dos yemas en la salsa; antes, se deslían en un poco de agua y se sirven.

Mollejas mechadas

Se limpian, se escaldan, se secan bien, se mechan con unas tiritas de tocino y jamón, se les pone sal y unas cucharadas de manteca, cebolla y zanahoria picada; se pone al fuego en una cazuela a que se haga poco a poco, se le da la vuelta para que se haga todo por igual; cuando se empiecen a dorar, se les echa un vasito de vino blanco, o mejor una copita de Jerez seco; se retiran las mollejas y se echa un poco de agua hasta que dé un hervor, se pasa por el chino apretando bien para que pase todo, se cortan las mollejas en rajas, se colocan en la fuente y se echa la salsa por encima; se rodea la fuente con unos cogollitos de lechuga rebozados y se cuece una lechuga con agua y sal; cuando esté tierna, se escurre bien, se exprime con las manos para que no le quede agua, se enrollan dos o tres hojas, se envuelven en harina o huevo y se fríen; se colocan alrededor de la fuente y se sirven.

Riñones de cordero en agujas

Los riñones han de ser de cordero y tiernos, se les quita el sebo y la telita que tienen, se cortan en rodajas, se cortan unos cuadritos de jamón y otros de tocino del tamaño de las rajas de riñones pero muy delgados. Se introducen en unas agujas de plata o metal que hay a propósito; si no las hubiese, se colocan en unas agujas de hacer punto de algodón para que no resulten demasiado gordas; se introduce primeramente una rodaja de riñón, otra de tocino, otra de riñón, otra de jamón, y así hasta terminar, procurando que entren más rajas de riñón que jamón y tocino; después de llenas las agujas, se envuelven en pan rallado y perejil, se ponen en una tartera de horno con una cucharada de manteca, se meten al horno fuerte; que se hagan; han de quedar doraditas y sin secarsen, se fríen patatas paja, se colocan en el fondo de la fuente y sobre éstas se colocan los riñones que se sacan de las agujas; si no son de plata (las agujas), se sacan los riñones con cuidado y se van colocando encima de las patatas como si fuesen salchichas; se sirven muy calientes.

Riñones de cordero con salsa a la española

Se confecciona una salsa a la española, se le agregarán 25 gramos de piñones machacados con perejil, ajo y nuez moscada; se cortan los riñones en rajitas; después de bien limpios, se saltean en aceite y mantequilla; se introducen en la salsa que hierva cinco minutos y se sirven.

Riñones de ternera al Jerez

Se limpian los riñones de sebo y una telita que los cubre, se cortan menuditos, se pica cebolla, perejil y ajo; se echa a los riño-

nes un poco de pimienta blanca, un polvito de canela y unas cucharadas de vinagre; así se tienen en adobo veinticuatro horas, al día siguiente, se echan en una sartén a que suelten bien la orina y se acercan al fuego a que hierva; cuando haya soltado todo, que se notará en que el líquido habrá aumentado mucho, se echan en un colador para que escurran bien. En la sartén se pone aceite; cuando esté bien caliente, se echa una cucharada de harina a que se dore bien y se agrega un vasito de Jerez, caldo o agua; que hierva; ha de quedar espesita y de color oscuro, se pasa por el chino, se une con los riñones, se pone a cocer en una cazuela unos diez minutos y se sirven en unos volobanes pequeños o tartaletas (véase «Volobanes», página 174, y «Tartaletas», 14 y 175); se hace una tortilla crepé en una sartén grande hasta que quede bien doradita por los dos lados, se coloca en la fuente en forma de servilleta, sobre ésta se colocan los volobanes o tartaletas, se echa la salsa por encima y se sirven.

Riñones de ternera rellenos

Dos riñones de ternera de leche, 125 gramos de champiñones, 125 de tocino fresco y una sesada de cordero. Se limpian los riñones y se abren de alto en bajo; se lavan y se secan; se les pone sal, se cuecen los champiñones, se pica el tocino, se pone una sartén al fuego, se echan los riñones (antes se cuecen), se agregan los champiñones, perejil picado y pimienta, se rehoga todo bien y, al final, se echa un huevo batido, se le da un poco vuelta y se retira, ha de quedar como un revuelto blando. Con esta pasta se rellena el riñón o sea, los dos riñones; se echa en cada uno la mitad, se atan con cuidado de que no se escape fuera el relleno, se pone al fuego una sartén con aceite y se frien los riñones dándoles unas vueltas para que queden todos por igual; se echan en una cazuela con el aceite de freirlos una copa de Jerez o Madera y un poco de caldo; que cuezan veinte minutos; se les da vuelta para que cuezan por igual; a los veinte minutos estarán tiernos y el caldo se habrá consumido casi todo; se sacan los riñones, se cortan en rajadas, se rocían con su salsa y se sirven con patatas fritas.

Riñones con champiñones

500 gramos de riñones de ternera, 150 de champiñones, una copa de vino Madera y cebolla picada. Se cortan y se cuecen los champiñones; se pone al fuego una sartén con aceite y dos cucharadas de cebolla picada; cuando esté frita, se echan los champiñones a que se rehoguen bien, se limpian los riñones y se pican; se saltean con manteca; que queden bien salteados; se unen a los champiñones en la misma sartén, se pone una cucharada de manteca o aceite, se echa una cucharada de harina a que se dore bien, se añade un vasito de vino Madera y caldo o agua, se pasa por el

chino y se echa en una cazuela con los riñones y champiñones a que cueza diez minutos; se ponen en una fuente, se espolvorean de perejil y se sirven.

Riñones emparrillados

Dos riñones de ternera se abren por la mitad de alto en bajo y en cuatro pedazos; se ponen en adobo con ajo, cebolla y perejil; todo bien machacado, se deslíá con un poco de vinagre y unas cucharadas de aceite, pimienta blanca y canela; se ponen en un plato para que queden bien introducidos en el jugo 24 horas; al día siguiente, 15 minutos antes de comer, se pone una parrilla al fuego; cuando esté bien caliente, se colocan los riñones y se les pone un poco de sal; a los cinco minutos se les da vuelta; si la chapa caliente bien, en diez minutos estarán hechos; al darles la vuelta, no se pinchan, pues desmerecerían mucho; cuando estén asados, se ponen en la fuente y se sirven con patatas fritas.

Manos o patas de cerdo gratinados

Estas se limpian bien, se pasan por alcohol para chamuscarlas un poco. después se raspan con un cuchillo, se aclaran bien, se parten por la mitad de alto en bajo y, después, por medio, haciendo cuatro pedazos de cada pata; se cuecen con agua, sal, cebolla, perejil, laurel, tomillo, zanahoria y pimienta en grano; que cuezan dos o tres horas, según la clase de cerdo, más joven o más viejo. Cuando se desprenda la carne del hueso, ya estarán cocidas; se escurren, se envuelven bien en pan rallado y perejil y se meten al horno con un poco de manteca a que se gratinen bien; han de quedar muy tostaditos por fuera y jugosos por dentro, y se sirven.

Patas de cerdo rellenas

Se limpian y se cuecen como las anteriores, con la diferencia de que éstas sólo se parten por la mitad de alto en bajo, o sea dos pedazos de cada pata; después de cocidas, se deshuesan quitándoles el hueso más largo del centro; se hace una besamel con un picadillo de ternera, jamón y champiñones, como si fuera una pasta de croquetas; con esta pasta se rellenan las patas bien, se espolvorean de pan rallado y perejil y se meten a horno fuerte hasta que se doren bien, y se sirven.

Patas de cerdo a la riojana

Lo mismo que «Callos de vaca o ternera a la riojana», pág. 182.

Patas de cerdo a la vizcaína

Lo mismo que «Callos a la vizcaína», página 183.

Patatas de cerdo a la española

Lo mismo que «Callos a la española», página 183.

Patatas de cerdo en salsa blanca

Lo mismo que los «Callos en salsa blanca», página 183.

Patatas de cerdo empanadas

Se cuecen y se deshuesan, se envuelven en harina, huevo y pan rallado y se fríen; se sirven con ensalada.

Orejas de cerdo rebozadas

Se limpian, se pasan por alcohol para chamuscarlas, se cortan para que se puedan limpiar bien las partes que tienen cera; después de bien limpias, se ponen a cocer con agua, sal, cebolla, laurel, tomillo, perejil, zanahoria y pimienta; cuando estén tiernas, se sacan, se escurren, se cortan en cuadros, se envuelven en harina y huevo y se fríen con precaución, pues saltan; se sirven con patatas paja. (Véase patatas paja).

Orejas de cerdo con leche

Son exquisitas. Se limpian bien y se pasan por alcohol para chamuscarlas, se raspan y se aclaran bien en varias aguas. Se cuecen con agua, sal, perejil, cebolla, zanahoria, laurel y pimienta; cuando estén tiernas, se sacan a que enfrién, se cortan en cuadros, se envuelven en harina y huevo y se fríen; se ponen en una tartera, se echa sal y leche hirviendo hasta cubrir las; que cuezan sin tapar; se les va echando leche a medida que la vayan consumiendo; la leche, al final, se pone muy espesa y de color doradito, y se sirve en la misma tartera.

Orejas de cerdo con tomate

Se limpian y se cuecen como las anteriores, se cortan en cuadritos, se envuelven en harina y huevo y se fríen; se hace una salsa de tomate bien espesa, se pone en punto de sal; se añaden las orejas a que cuezan con el tomate a fuego muy lento 20 minutos; se sirven con unos triángulos de pan frito.

Orejas de cerdo a la suprema

Se limpia y se cuece la oreja como en las recetas anteriores, se corta en cuadros, se envuelve en harina y huevo y se fríe con treinta gramos de mantquilla y una cucharada de harina; se pone al fuego hasta que se dore bien, se le añade caldo de haber cocido la oreja, hasta que la salsa tenga buen punto de espesa; se coloca la oreja en una cazuela y se cubre con la salsa; que hierva diez minutos, y se sirve.

Asadurilla de cordero

Se pica menuda y se saltea bien en aceite; si la sartén no es suficientemente grande, se saltea en dos veces; se saltea con sal y se va echando en una cazuela; que quede bien salteada; para que se ponga durita, se pica media cebolla muy fina y se echa a la cazuela con dos ajos, perejil machacado y un poco de nuez moscada; que se vaya haciendo bien tapada y a fuego lento; de vez en cuando se le da vuelta; cuando la cebolla esté tierna, se echa media cucharadita de pimentón y, un poco antes de llevarla a la mesa, se añaden dos o tres cucharadas de puré de tomate; se le da vueltas y se puede servir.

PASTAS VARIADAS

Pastas de coco

250 gramos de harina, 250 de coco rallado y tres huevos. Se baten los huevos con 125 gramos de azúcar, se añade la harina y, después, el coco; se introduce en la manga y se marcan montoncitos sobre la placa del horno; se pintan con huevo batido y se meten al horno.

Pastas de coco

X 125 gramos de harina, 125 de azúcar Glass, 100 de coco rallado, 50 de mantequilla, 25 de almendras molidas, un huevo y vainilla en polvo. Se coloca la harina sobre la mesa, en el centro se ponen los ingredientes, se unen bien, se amasa un poco, se extiende la masa con el rollo dejándola de un centímetro de gruesa, se corta con el corta-pastas y se colocan en la placa del horno untada con mantequilla; se pintan de huevo batido, se espolvorean de coco y se meten a horno fuerte.

Pastas de almendras

X 100 gramos de almendras molidas, 100 de azúcar, 100 de harina, 100 de mantequilla y una clara. Se colocan los ingredientes sobre la mesa, se unen bien, se introducen en la manga y se marcan en la placa del horno en hileras; se meten al horno; cuando empiecen a dorarse, se sacan, se van cortando alargaditas y se dejan enfriar.

Macarrones de almendras

250 gramos de almendras molidas, 250 de azúcar y tres claras de huevo; se une todo bien, se introduce en la manga, se marcan montoncitos sobre la placa del horno (antes se unta de mantequilla), se pintan de huevo y se meten al horno que esté bien caliente; que no se doren demasiado.

Macarrones almendrados

300 gramos de almendras molidas, 400 de azúcar Glass, 5 claras y unas cucharaditas de vainilla. Se colocan en un barreño las almendras, la mitad del azúcar, la vainilla y dos claras; se mezcla bien por separado, se baten las tres claras restantes a punto de nieve y se añade el azúcar; se sigue batiendo hasta que queden bien consistentes, se une todo y se introduce en la manga; se colocan sobre la placa de horno fría y untada de mantequilla, se marcan montoncitos y se meten al horno a que se hagan.

Macarrones de chocolate

250 gramos de almendras molidas, 250 de azúcar Glass, 150 de chocolate rallado, cuatro claras y una cucharadita de vainilla. Se mezclan las almendras con el chocolate, se baten las claras a punto de nieve, se añade el azúcar en varias veces y se sigue batiendo; han de estar muy duras; se echa el chocolate y las almendras, se le da vueltas sin batir para que no bajen, se empolvan las manos con azúcar Glass y se hacen unas bolitas del tamaño de una nuez, que se colocan en la placa y se meten a horno fuerte.

Polvorones sevillanos

Doce cucharadas de harina bien colmadas, cuatro cucharadas de almendras molidas, seis cucharadas de azúcar Glass, 75 gramos de manteca y 75 de mantequilla. Se une la almendra y la harina y se mete al horno en una tartera; que se seque bien; se le da vueltas con un tenedor y se tritura; que quede bien suelta; cuando empiece a cambiar el color un poco, se saca y se deja enfriar sobre la mesa; después de fría, se une en el centro de la mesa, se echa la manteca o mantequilla y el azúcar y se mezcla todo bien; que quede bien unido; se extiende la masa con el rollo y se cortan discos pequeños en redondos u ovalados; el punto de la masa ha de quedar dura y desmoronada; cuesta un poco más el recortarlos; hay que unir varias veces la masa hasta terminar; se colocan en la chapa del horno que esté bien limpia y se meten a cocer; el horno no ha de estar arrebatado, pero sí consistente; se conoce el punto cuando se desprende de la chapa; se hacen en poco tiempo; no se han de dorar solamente de un rubio claro; con la hoja de un cuchillo se retiran de la chapa sobre la mesa con cuidado de que no se rompan, se espolvorean con azúcar Glass y se sirven.

Polvorones rellenos de cafeta

480 gramos de harina, 250 de manteca de cerdo, un vaso de leche cruda; se amasa todo hasta que quede bien unido; se extiende la masa con el rollo y se cortan con un vaso pequeño (de los de vino); la masa tendrá de grueso el canto de un duro; se meten a

horno fuerte; cuando estén dorados, se sacan; después de fríos, se rellenan poniendo una cucharada de cafeta sobre un polvorón y se coloca otro polvorón encima; se aprieta un poco con los dedos para que peguen y se sirven.

Cafeta

Un litro de leche, 230 gramos de azúcar y media cucharadita de bicarbonato. Se pone a cocer la leche con el azúcar; cuando empiece a hervir, se echa el bicarbonato, se le da vueltas con una espátula de madera; que no se agarre al principio; se le da vueltas de vez en cuando, al final, sin dejarlo: cuando empiece a espesar y se ponga de un color doradito, se retira del fuego y se traslada a otra vesija; esta crema también sirve para rellenar pasteles y tartas.

Polvorones de canela

250 gramos de harina, 125 de manteca, 100 de azúcar y una cucharada de canela. En una tartera se mete la harina a tostar, sin que se dore, y se deja enfriar; cuando esté bien fría, se unen los ingredientes y se amasa muy poco; se extiende la masa con un rollo, se deja como un centímetro de gruesa, se cortan con un vasito de licor, en el centro se coloca un piñón que se introduce hasta la mitad, se colocan en la placa de horno y se meten a cocer; que no doren demasiado; se retiran de la placa con la hoja de un cuchillo, cuidando de que no se rompan; se espolvorean con azúcar Glass.

Mantecados

250 gramos de harina, 125 de manteca, 100 de azúcar y un vasito de vino rancio; se une todo, se extiende la masa con el rollo y se cortan redondos y pequeñitos; se colocan en la placa y se meten a cocer al horno; que no se doren demasiado; se retiran y se dejan enfriar un poco; antes que enfrien del todo se envuelven en azúcar.

Mantecadas de El Escorial

150 gramos de harina, 125 de manteca, 100 de azúcar Glass, un huevo y canela molida un poco. Se pone la harina en una tartera, se mete al horno a que se seque bien sin que se dore; se saca, se deja enfriar y se une todo bien; se extiende la masa con el rollo y se cortan redondos; se colocan en la placa y se meten a cocer al horno sin que se doren mucho; se sacan, se retiran de la placa y se espolvorean de azúcar Glass.

Mostachones

250 gramos de harina, 200 de azúcar y tres huevos. Se baten los huevos, se añade el azúcar y se sigue batiendo mucho (si se acerca un poco al fuego, se batirán antes); han de estar muy espumosos; se añade la harina, se mezcla, se introducen en la manga y se marcan montoncitos sobre la placa untada de mantequilla; se colocan bastante separados; al cocer, se anchan (ensanchan mucho), se les echa azúcar y se meten al horno que esté fuerte,

Merengues

200 gramos de azúcar, tres claras de huevos, dos cucharadas de azúcar Glass; se baten las claras a punto de nieve; han de estar muy duras; se pone el azúcar en un cazo con cinco o seis cucharadas de agua para humedecerla y unas gotas de limón; se acerca al fuego a que cueza hasta que marque un hilito, se mete una cuchara y se saca; si está en punto al escurrir la cuchara, dejará un hilito; para asegurarse más, se cogerá con las puntas de los dedos, y si, al abrir los dedos no rompe el hilito, se retira y se vierte sobre las claras a chorritos, sin dejar de batir; se sigue batiendo cinco minutos más, se añade una cucharada de azúcar Glass y se bate unos minutos más; se coge un merengue y se coloca en un papel humedecido, se pone en la boca del horno con la puerta abierta a que se seque; si se forma cascarita, ya está en punto; si se queda blando, se añade la otra cucharada de azúcar Glass; si la cáscara queda ordinaria, y hasta se suele abrir, es señal de que tiene demasiada azúcar Glass; conviene hacer la prueba antes de echar las dos cucharadas. Se moja la tabla de merengues; ésta ha de ser de roble, que no tenga ningún nudo que preste sabor a resina; se echa el merengue con una cucharita de las pequeñas; en montoncitos se meten al horno con la puerta abierta para que se sequen sin endurecer; después se sacan y se unen de dos en dos.

Magdalenas

Seis huevos, 250 gramos de mantequilla, 250 de harina, 250 de azúcar, limón rallado y vainilla o canela. En un barreño se echan los huevos, se acercan un poco al fuego y se baten hasta que estén bien espumosos (en cuanto que el barreño se haya templado, se retira del fuego); se añade el azúcar y se sigue batiendo; cuando esté bien fino, se añade la mantequilla derretida, pero fría, y, después, la harina se envuelve bien y se echa en los moldes untados de mantequilla; lo mismo puede ser en molditos de papel.

Ingleses

Pastelitos parecidos a las Magdalenas, muy a propósito para meriendas; 250 gramos de harina, 250 de mantequilla, 250 de

azúcar, 200 de frutas confitadas, una cucharadita de polvos Royal y seis huevos. Se bate la mantequilla con el azúcar hasta que esté bien fino y se añaden las yemas; se sigue batiendo (hay que trabajarlo mucho para que resulten finos); por separado se baten las claras a punto de nieve y se unen sin batir, se agrega la harina mezclada; con el Royal se envuelve un poco y, por último, se agregan las frutas picadas en cuadritos muy pequeños; se untan bien los molditos, que han de ser pequeños, de unos seis centímetros de altos, de mantequilla y se llenan un poco más de la mitad; se meten al horno; primero, se colocan en la parte de abajo para que suban; después, se colocan encima para que queden doraditos; para que resulten bonitos, han de abrirse en el centro y han de aumentar mucho; se les da la vuelta y se espolvorean con azúcar Glass.

Sables de París

250 gramos de harina, 125 de mantequilla, 125 de azúcar, un huevo, corteza de limón y una cucharadita de azúcar avainillada. Se bate el huevo con el azúcar hasta que quede bien fino; se coloca la harina sobre la mesa, en el centro se echa el huevo batido y los demás ingredientes; se une todo con las puntas de los dedos, sin amasarlo; bien unido se deja reposar en sitio fresco dos o tres horas; si es nevera, mejor; con una hora es suficiente; se empolva la mesa, se extiende la masa con el rodillo, se cortan en cuadros y, después, por la mitad, formando triángulos, se colocan en la placa y se cuecen a horno fuerte.

Crepinetas

150 gramos de almendras, 100 de mantequilla, 100 de azúcar, 60 de harina y unas gotas de carmín vegetal para sonrosarlas. Se pelan las almendras, se cortan a tiritas muy delgadas, se meten unos minutos al horno a que se sequen sin dorarsen, se pone la mantequilla y el azúcar en un cazo, se acerca al fuego a que cueza, se bate con el batidor, se añade la almendra y la harina, se colorea un poco con las gotas de carmín y se deposita en montoncitos en la placa del horno untada de mantequilla, se colocan separados al cocer; se extienden mucho.

Pastas de chuchos

250 gramos de harina, 150 de mantequilla, 20 de azúcar, un poco de sal, vaso y medio de agua y 5 ó 6 huevos. Se pone a cocer en un cazo el agua, la sal, el azúcar, una corteza de limón y la mantequilla; cuando hierva fuerte, se echa la harina y se trabaja con brío hasta que esté fino; se retira del fuego y se deja enfriar; cuando esté tibio, se le añaden los huevos uno a uno y se sigue batiendo hasta que todo esté bien unido y fino; el último

huevo se echará, si hace falta; si la masa queda muy blanda, no se echa, se introduce en la manga y se marcan en la placa del horno untada de mantequilla; si se quieren chuchos, se hacen montoncitos; si se quieren «relámpagos», se marcan alargados, y también se hacen unas rosquitas; todo ello, con la misma manga, se pintan con huevo batido y se meten a cocer al horno; ha de estar fuerte, sin ser arrebatado; ha de conservar la misma temperatura hasta que estén hechos; no se ha de abrir mucho la puerta del horno, pues el aire los desinfla y ya no tienen remedio; una vez que bajan, no suben; en esta pasta tan sencilla de hacer; lo más difícil es el punto del horno; esto lo enseña la práctica; por eso no hay que desanimarse; si por primera vez no se acierta, se rellenan con crema de la que más guste (véase «Cremas» página 205), por encima se espolvorean con azúcar Glas o con caramelo, «Fondán» o chocolate.

Pastas de chuchos

Receta más sencilla: un vaso de agua, un vaso de harina y 80 gramos de mantequilla; se pone a cocer el agua con una corteza de limón, sal y azúcar muy poco; cuando hierve, se echa la harina, se retira del fuego y se trabaja como en la receta anterior, añadiendo los huevos de uno en uno hasta cuatro; se introduce en la manga y se marca en la placa como lo he indicado en la receta anterior, cuidando de que el horno esté bien caliente; al abrir la puerta, se tendrá mucho cuidado de no darles aire para que no bajen.

Virutas de San José

100 gramos de azúcar, 100 de mantequilla, 50 de harina, 50 de leche; se mezcla el azúcar y la harina; se trabaja la mantequilla, se añade el azúcar y harina, y por último, la leche; se echan a cucharadas o con la manga sobre la placa del horno y se meten al horno que esté bien caliente; cuando se empiecen a dorar los cantos, se enrollan ligeramente sobre el palito que se tiene expreso.

Lengua de gato

125 gramos de azúcar, 125 de mantequilla, 125 de harina, 3 claras de huevo y una cucharadita de vainilla. Se baten las claras a punto de nieve, se agrega el azúcar; que queden bien duras; con el azúcar se batirán un poco más; añádase la harina y la vainilla; se mezcla con una cuchara de madera, se añade la mantequilla derretida y bien fría, se une bien, se introduce en la manga y se marcan en la placa ligeramente engrasada; se colocan bastante separadas, anchan al cocer; se les da la forma alargada de nueve centímetros y cuatro de ancho y se meten a horno fuerte; cuando empiecen a dorarse, se sacan y se retiran de la placa; se dejan enfriar bien extendidas cuidando que no se tuerzan. Esta misma pasta sirve para hacer tejas (véase «Tejas de almendras», pág. 201), se echa a cucharaditas y, en cuanto empiecen a dorarse, se enrollan.

Tejas de almendras

200 gramos de almendras, 200 de azúcar, una cucharada de harina y 3 claras. Se escaldan las almendras en agua hirviendo, se pelan y se cortan en filos, o sea en tiritas muy delgadas; se meten al horno en una tartera con la harina; que se sequen bien; sin dorarse, se sacan y que se enfríen bien; se baten las claras con el azúcar hasta que esté bien espumoso (sin que se pongan duras), se añaden las almendras y la harina; se une todo bien y se colocan en la placa engrasada ligeramente; se echa con una cuchara en montoncitos separados y se meten al horno; cuando estén, se levantan de la placa con el cuchillo y se aplican a un rollo que se tiene a medida, de forma que queden curvadas; se enrollan con rapidez antes que se enfríen; al enfriar, endurecen.

Estones

125 gramos de harina, 30 de mantequilla, una cucharada de Royal bien llena, un poco de sal y una jícara de leche; se mezcla la harina, la sal y Royal; se une la mantequilla con las puntas de los dedos hasta que quede muy suelta, como harina; se echa la leche, se amasa un poco (extendida la masa con el rollo; plegada tres veces), se cortan los estones redondos y pequeños y se deja la masa algo más de un centímetro de gruesa; luego aumentan mucho al cocer; se pintan con huevo y se meten al horno en la parte de abajo, para que suban; se sacan después de fríos, se abren por la mitad y se rellenan de mantequilla o mermelada de la que más guste.

Pastas variadas

250 gramos de mantequilla, 250 de azúcar Glass, 350 de harina, 5 huevos y media cucharadita de vainilla en polvo. Se bate la mantequilla con el azúcar hasta que esté fino, se añade la vainilla y los huevos uno en uno; se bate con brío y, por último, la harina; esta masa quedará un poco blanda, conviene dejarla en reposo, al fresco; se introduce en la manga y se marca en la placa del horno untada de mantequilla; la chapa ha de estar fría; se colocan en montoncitos en rosquillas y alargadas, unas se adornan con cerezas, pero en pedacitos pequeños, y otras con «sultanas» o Corintos coco rallado, que resultan muy variadas.

Pastitas especiales

400 gramos de harina, 100 de mantequilla, 125 de azúcar y 5 yemas; se coloca la harina en la mesa, en el centro se colocan los ingredientes. se unen todos bien sin amasarlos, se deja la masa en reposo dos horas. se extiende con el rollo y se corta con el cortapastas; se meten al horno en placas untadas con mantequilla; que

cuezan a horno fuerte; se pintan con chocolate y se espolvorean con almendras tostadas y muy picaditas (véase «Chocolate para barnizar pastas», página 210).

Pastas normandas

Pastitas muy finas con 250 gramos de harina, 125 de azúcar, 125 de mantequilla, $\frac{1}{2}$ vaso de leche cruda (de los pequeños) y una cucharadita de vainilla en polvo. Se coloca la harina en el centro de la mesa, en el centro de la harina se colocan los ingredientes y se unen todos con las puntas de los dedos; no se ha de amasar, pues éste es el secreto de que las pastas salgan finas; se recoge la masa y se deja una hora en reposo en sitio fresco o en nevera; se saca, se extiende con el cortapastas; todas iguales, se colocan en la placa untada de mantequilla y se meten a horno fuerte. La pasta no se meterá al horno sin que esté bien caliente; las pastas, en la placa, pueden esperar en sitio fresco hasta que el horno esté en su punto.

Pastitas de San Nicolás

250 gramos de harina, 250 de azúcar, 125 de mantequilla, un huevo y una cucharadita de vainilla; se amasan todos los ingredientes hasta que esté fino; que no se pegue a las manos (si hace falta, se echa un poco más de harina); se extiende la masa con el rollo; se cortan en forma redonda y si se quiere con picos; se colocan en la chapa engrasada; se cuecen a horno caliente; se retiran, se dejan enfriar, se barnizan con baño blanco y con baño de chocolate, una blanca y otra de chocolate (véase «Baño blanco», página 209).

Medias lunas

250 gramos de harina, 125 de azúcar, 125 de mantequilla, 3 yemas y una cucharadita de vainilla o canela; se coloca sobre la mesa la harina con los ingredientes, se unen bien, se amasa poco y se extiende la masa con el rollo; se cortan con el cortapastas en forma de medias lunas; si no se dispone de cortapastas de esta forma, se cortan redondas y, después, por la mitad, se pintan de huevo batido; se espolvorean de azúcar y se colocan en la placa; se meten a cocer al horno; que no se doren demasiado.

Pastitas de queso

100 gramos de harina, 100 de queso rallado, 100 de mantequilla y un poco de sal; se unen los ingredientes y se deja la masa en reposo cuarenta minutos, en sitio fresco; después se estira con el rollo, se cortan en tiritas alargadas de ocho centímetros y dos de ancho, se pintan de huevo, se meten al horno y se colocan en la placa ligeramente engrasada; el horno ha de estar fuerte pero no arrebatado.

Hojaldrillos de queso

150 gramos de harina, 100 de mantequilla, 100 de queso rallado del que más guste y un poco de sal. Se une la sal, la harina y la mantequilla con unas cucharadas de agua; se hace la masa y se deja en la nevera o en sitio fresco treinta minutos; se espolvorea la mesa con queso, se coloca la masa, se estira con el rollo, se espolvorea de queso y se pliega en tres dobles; se vuelve a estirar la masa y a espolvorear con queso y se pliega en tres dobles; así hasta introducir bien el queso, cinco vueltas en total; se corta la masa en tiritas, se pintan de huevo y se meten al horno sobre la placa; que esté muy fría.

Pastas venecianas

200 gramos de harina, 100 de azúcar Glass, 200 de mantequilla, 100 de almendras molidas, dos cucharadas de nata o leche cruda, 30 gramos de pistacho, cuatro yemas de huevo, una cucharadita de azúcar avainillada y un frasco de dulce de albaricoque. Se coloca la harina, en el centro se ponen los ingredientes (menos el pistacho y el dulce) y se une todo con las puntas de los dedos sin amasarla; cuando esté bien unida, se deja reposar dos horas, en nevera mejor; se extiende la masa con el rollo, se cortan redondas, se colocan en la placa de horno, se cuecen a horno fuerte, se retiran de la chapa, se dejan enfriar y, con el cuchillo, se les da un poco de dulce ligeramente y se unen de dos en dos; después, se les pone dulce encima, una cucharadita un poco amontonado; los pistachos (alfóncigos) se pelan y se pican muy finos y se salpican por encima del dulce; resultan exquisitos y de muy bonita presentación.

Pasta de nata cocida

Un vaso de nata (de leche cocida), un vaso de azúcar, un huevo, media cucharadita de bicarbonato y harina la suficiente; se mezclan la nata, el azúcar, el bicarbonato y el huevo; se va echando harina hasta endurecer la masa, se coloca sobre la mesa, se amasa un poco hasta que no se pegue en las manos, se extiende la masa con el rollo dejándola de medio centímetro de gruesa, se cortan variadas, se pintan con huevo batido y salpican con almendras picadas; se meten a horno fuerte sobre una chapa untada de mantequilla.

Galletas para te

250 gramos de mantequilla, 250 de azúcar, dos huevos y harina la suficiente; se baten los huevos, se mezclan con el azúcar y mantequilla, se va añadiendo harina hasta que la masa quede consistente, se echa en una manga con boquilla rizada y se coloca en la placa del horno hasta que esté fría; se meten a horno muy fuerte (al echarlas a la placa, se echarán separadas y, al cocer, se extienden).

Raíles, pastitas muy finas

150 gramos de mantequilla, 50 de azúcar Glass, 5 de sal, corteza de limón rallado y 200 gramos de harina; se unen bien todos los ingredientes y se dejan reposar dos horas al fresco; si se dispone de nevera, mejor; después, se introducen en la manga con boquilla rizada y se marcan en la placa del horno que esté fría; se marcan en hileras de alto en bajo y se dejan un poco separadas; al cocer, anchan; se meten al horno que esté fuerte y se cuecen pronto; no se han de dorar mucho; al sacarlas del horno, se cortan en caliente con un cuchillo, todo lo más iguales posibles, de ocho a nueve centímetros.

Pastas suizas

Se trabajan dos yemas con 100 gramos de azúcar; cuando esté fino, se añaden 100 gramos de mantequilla derretida (pero sin calentarla mucho), corteza de limón rallada y harina la suficiente hasta dejar la masa más bien blanda; se introduce en la churrera y se marcan en la placa del horno fría y untada de mantequilla; al retirarlas de la chapa, se van cortando alargaditas.

Galletas saladas

250 gramos de harina, 200 de mantequilla, 15 de sal y tres cucharadas de leche; se unen todos los ingredientes, se amasan un poco, se extiende la masa con el rollo, se cortan cuadrados, se pintan con huevo batido, se colocan en la placa del horno untada con mantequilla y se cuecen a horno fuerte.

Galletas Victoria

125 gramos de harina, 100 de mantequilla, 50 de azúcar Glass y tres yemas de huevo cocidas y pasadas por el chino; se une todo sobre la mesa, se extiende la masa con el rollo, se cortan redonditas, se colocan en la placa del horno untada en mantequilla y se cuecen a horno caliente; que no se doren demasiado.

Galletas saladas

200 gramos de harina, 150 de mantequilla, diez de sal y medio vaso de leche cruda; en un cazo se pone la leche, la sal y la mantequilla a que cuezan; cuando hierva a borbotones, se echa la harina, se retira del fuego y se trabaja hasta que esté bien fino; se deja la masa en reposo dos horas y, si hay nevera, mejor, pues en una hora es suficiente; se extiende la masa con el rollo y se cortan con una espuela de empanadillas; se cortan en tiritas alargadas, se pintan de huevo y se meten al horno sobre placas untadas de mantequilla,

Carmelitas

200 gramos de azúcar Glass, 200 de mantequilla, 100 de harina, 100 de almendras molidas, seis claras de huevo y una cucharada de azúcar avainillada. En un cazo se echan la harina, la vainilla, la almendra y dos claras y se bate todo bien con una cuchara de palo; las claras restantes se van echando de una en una, se bate mucho para que resulten muy finas y, por último, se añade la mantequilla derretida y fría, que se une bien, se coloca en molditos de forma de barquitas, en molditos de papel; resultan muy buenas; se meten al horno a que se haga, se sacan, se dejan enfriar y se pintan por encima con «Fondán» blanco, y de chocolate sonrosado con unas gotas de carmin, quedando éste de rosa pálido; se pican unos pistachos muy picaditos y se espolvorean; resultan muy buenos y de bonita presentación. (Véase «Fondán», página 209).

Pastitas Golo

250 gramos de harina, 100 de mantequilla, 100 de azúcar, dos huevos, una yema y 125 gramos de almendras en grano; éstas se pelan y se cortan en tiritas alargadas; unas se pican muy menudas y otras se colocan, en el centro de la pasta, enteras. Se coloca la harina sobre la mesa, en el centro se colocan los ingredientes, se une todo y se deja en reposo dos horas; se extiende la masa, se cortan variadas, se pintan de huevo, se espolvorean con las almendras, se colocan en la placa del horno untada en mantequilla y se meten al horno; que no se doren demasiado.

Cremas variadas

Natilla, 200 gramos de azúcar; tres vasos de leche, seis yemas de huevo, un palo de canela y corteza de limón. Se pone la leche a cocer con el limón y la canela en un cazo; se baten las yemas con el azúcar, se añade la leche hirviendo sin dejar de dar vueltas para que las yemas no se cuajen, se pone al fuego con cuidado de que hiervan y sin dejar de batir hasta que espese; para más seguridad, se pone a cocer al baño maría, se retira y se pone en un charro de agua fría; se le da vueltas hasta que esté fría, se echa en un plato de cristal hondo, se espolvorea con canela molida, encima se colocan unas galletas «María» y, sobre éstas, se colocan las claras a punto de nieve.

Crema de Chantilly

Un litro de nata de leche cruda y 150 gramos de azúcar Glass mezclada con una cucharada de vainilla; las natas se pondrán en hielo hasta el momento de batirlas; conviene batirlas a última hora; después de batidas, se tienen que esperar, pues se volverán a colocar sobre hielo. Se baten con varilla de alambre hasta que

espesen, cuidando no se haga mantequilla; se añade el azúcar y se bate un poco más; se notará el punto cuando la varilla marque unas rayas.

Crema de Chantilly al chocolate

Exactamente igual a la anterior; 150 gramos de chocolate rallado se unen al azúcar Glass; se envuelve bien y se echa a la nata, después de batida.

Crema de limón

150 gramos de azúcar, 40 de mantequilla, un huevo y dos limones. Se pelan los limones y se pasan por el chino, se bate el huevo, se añade el azúcar, se sigue batiendo hasta ponerlo muy espumoso, se añade el zumo de limón y la mantequilla en trocitos; se pone a cocer al baño maría hasta que espesa, sin dejar de darle vueltas.

Crema de mantequilla

Dos huevos, 125 gramos de azúcar y 125 de mantequilla. Se pone al fuego un cazo con dos huevos enteros y el azúcar; se bate con una varilla hasta que espese como una natilla, se retira del fuego, se sigue batiendo hasta que esté frío; se echa la mantequilla; que esté blanda pero sin derretir, y se bate hasta que esté fina y fría.

Crema de chocolate

200 gramos de chocolate, 200 de azúcar, 250 de mantequilla, 6 yemas, vainilla en palo y medio vaso de agua. Se pone a cocer la vainilla con el agua a que hierva unos minutos; se retira, se deja enfriar, se añaden las yemas y se acerca al fuego a cocer al baño maría hasta que esté espesita, sin dejar de darle vueltas con una cuchara de palo; cuando haya espesado, se retira del fuego. Se pone el chocolate en un cacito que le cubra de agua, se acerca al fuego para que ablande (no ha de hervir), se tira todo el agua y se trabaja hasta que esté fina; se echa la mantequilla en trocitos, se une bien y se mezcla con las yemas; que quede bien unida y fría.

Crema de chocolate

200 gramos de chocolate fino, 200 de azúcar, 250 de mantequilla, 4 yemas, media cucharadita de harina, medio litro de leche y vainilla en palo. Se cuece la leche con la vainilla, se baten las yemas con el azúcar y la harina, se añade la leche hirviendo y se pone a cocer dando vueltas con la varilla; cuando espese, se retira del fuego, se añade el chocolate rallado, se sigue batiendo y se pone en agua fría para que enfríe pronto; cuando esté algo templada, se añade la mantequilla a trocitos y se bate mucho hasta que se ponga fina y espumosa.

Crema Fueté

Seis huevos, 200 gramos de azúcar, media cucharadita de harina fina, medio litro de leche, corteza de limón y canela. Se cuece la leche con la canela y el limón, se baten las yemas con el azúcar y la harina, se añade la leche dando vueltas con el batidor y se acerca al fuego hasta que espese; cuando haya espesado, se retira y se deja enfriar. Se baten las claras a punto de nieve y se une a la crema; cuando esté fría, se mezcla bien. Las claras se baten un poco antes de servir la crema.

Crema de almendras

150 gramos de azúcar, 100 de almendras, 100 de mantequilla, 50 de harina, 4 yemas, medio litro de leche y vainilla. Se pone la leche a cocer con la vainilla, se baten las yemas con el azúcar y la harina, se añade la leche dando vueltas con la varilla, se pone al fuego hasta que espese, se retira del fuego, se añaden las almendras molidas, se mezcla bien y se deja enfriar; cuando esté templada, se añade la mantequilla en trocitos y se bate con brío; se emplea para tartaletas y «fardalejos».

Dulce de yema

150 gramos de azúcar y 8 yemas de huevo. Se pone el azúcar en un cazo con dos cucharadas de agua hasta humedecer bien el azúcar y con unas gotas de limón; se deja cocer hasta conseguir punto perlita, se baten las yemas en un cazo y se añade el almíbar caliente sin dejar de dar vueltas; se pone a cocer al baño maría hasta que espesa.

Crema pastelera al café

Esta crema se hace exactamente igual a la crema pastelera, con la diferencia de que, al retirarla del fuego, se le incorpora una tacita de café muy cargado.

Crema pastelera al chocolate

Exactamente igual que la crema pastelera, añadiendo cinco onzas de chocolate rallado; al mismo tiempo, se pone a cocer y, cuando se retire del fuego, se le añaden 50 gramos de mantequilla en trocitos; se bate bien y se emplea.

Crema pastelera «al praliné»

Se hace la crema pastelera; cuando esté a medio hacer, se añade el «praliné», que se tiene hecho y molido de antemano; se echa, se bate y se termina de hacer.

Cantidades para «el praliné»

100 gramos de azúcar y 100 de almendras molidas; se pone el azúcar al fuego hasta que se haga caramelo, se pone la almendra a tostar al horno y se le da vueltas hasta que quede bien doradito; cuando el caramelo esté en punto, se añade la almendra, se mezcla, se retira del fuego y se echa bien extendida sobre un mármol que, antes, se engrasa un poco; se deja enfriar, se maja bien y se añade a la crema.

Crema pastelera

Esta crema sirve para adornar bizcochos, pasteles, chuchos, buñuelos, etc. 200 gramos de azúcar, 125 de harina, 4 yemas, 2 huevos enteros; un litro de leche, canela en palo y corteza de limón. Se pone la leche a cocer con limón y canela, se baten las yemas, los huevos y el azúcar; se echa la harina, se mezcla y se añade la leche hirviendo sin dejar de batir; se acerca al fuego a que cueza diez minutos sin dejar de batir con brío y se retira. Esta crema conviene que esté algo caliente a la hora de su empleo, o sea a la hora de rellenar los pasteles. Para rellenar pasteles pequeños se empleará la manga con boquilla.

Crema de mantequilla

250 gramos de mantequilla, una taza de agua y otra de azúcar; con el agua y el azúcar se hace almíbar; en cuanto hierva cuatro o cinco minutos, se retira a que se enfríe un poco y se pone la mantequilla en un cazo; si está dura se ablanda sobándola con la mano, se bate con cuchara de palo, se va añadiendo el almíbar a chorritos y batiendo; que se introduzca bien; si es invierno, el almíbar estará caliente, siendo verano, aunque esté más frío, se introduce bien.

Crema de mantequilla al café

Exactamente igual al anterior; en vez de agua, se hace almíbar con una taza de café muy negro.

Crema de mantequilla al chocolate

Lo mismo que la anterior, o sea la primera receta; después, se echa la crema, se añaden seis onzas de chocolate rallado y se bate bien.

Crema de mantequilla con espinacas

Se hace lo mismo, añadiendo al final un puré de espinacas muy espeso; con tres cucharadas es suficiente. Se cuecen las espinacas hirviéndolas en agua y sal cinco minutos, se pasan por agua fría y se escurren bien esprimiéndolas con las manos; que apuren bien; se pasan por el chino obteniendo un puré espeso, que se añade a la crema. Estas cremas sirven para rellenar tartas y pasteles.

Baño blanco para barnizar pasteles

Una clara de huevo se echa en un tazón con unas gotas de limón, se le da vueltas con una cuchara de palo añadiendo azúcar Glass poco a poco; se trabaja bien; ha de quedar muy fina; a medida que vaya espesando, va blanqueando; se nota el punto cuando, al darles vueltas, se nota que deja marcas rayadas en la crema; ha de estar blanda pero no clara; al barnizar los pasteles, se barnizan con una cucharita pequeña; cogiendo un poco de baño, y con cucharita, se va extendiendo (si el pastel es grande, se extenderá con un cuchillo calentado); se dejan un rato hasta que se secan, que es cuando se forma una cascarilla; si se quiere, se sonrosa con unas gotas de carmín y con una cucharada de esencia de café o de chocolate, echando el chocolate rallado muy fino.

Baño blanco

250 gramos de azúcar, media tacita de agua, dos claras de huevo y unas gotas de zumo de limón; se bate todo en un cazo, se acerca al fuego sin dejar de batir hasta que espese y blanquee cuidando que no se agarre; es muy fácil; se hace en cazo; las cazuelas no sirven; cuando haya espesado y blanqueado, se retira del fuego y se echa sobre el pastel o tarta, que se tendrá preparado, y se deja secar hasta que forme cascarita.

Fondán

500 gramos de azúcar, agua una tacita, unas gotas de limón y una cucharada de glucosa. Se pone el azúcar en un cazo, se humedece con el agua y el limón y se pone al fuego; cuando hierve, momento en que el azúcar estará disuelta, se añade la glucosa y se deja hervir hasta que esté en punto, extremo que se nota echando unas gotas de almíbar en un tazón de agua fría, las cuales se cogen con la mano haciéndose unas bolitas con las puntas de los dedos; si se hacen las perlititas, ya está en punto; si no, hay que dejarla un poco más; se echa a chorritos sobre la mesa de mármol, se añaden unas gotas de limón y se trabaja con una espátula, de madera, raspando bien la mesa con la espátula y dando vueltas hasta que se espese y blanquee, se recoge en una bola, se ablanda un poco con las manos y, si ha de esperar, se envuelve en una servilleta húmeda; cuando se emplee, se pone al fuego, en un cacito, a ablandar dándole vueltas con una cuchara y cuidando de que no se derrita; solamente «ablandar», y se bañan los pasteles. Si se quiere con chocolate, se echará el chocolate rallado cuando se acerque al fuego por segunda vez, o sea, al calentarlo.

Chocolate para barnizar pastas

A tres onzas de chocolate que las cubra el agua; se acercan al fuego para que ablanden; una vez que lo estén, se quita el agua, se bate hasta que quede bien fino, se añade un poco de mantequilla, unos quince gramos, y se emplea. Conviene emplearlo antes de que se enfríe, pues, si hay que colocarlo a calentar, desmerece.

Huevo Mol

125 gramos de azúcar, un poco de agua y 4 yemas de huevo; con el agua y el azúcar se hace almíbar fuerte, se retira, se enfría un poco y se echan las yemas; se pone a cocer al baño maría, sin dejar de darle vueltas, con cuchara de palo y hasta que espese.

Mazapán para forrar tartas

300 gramos de azúcar, 300 de almendras molidas, 3 claras de huevo y una tacita de agua. Con el agua y el azúcar se hace almíbar dándole el punto fuerte, o sea punto perlita. La almendra se mezcla bien con las claras; cuando el almíbar esté en punto, se echa la almendra y que cueza sin dejar de darle vueltas con la cuchara y cuidando que no se agarre; que cueza diez minutos; se retira del fuego, se deja enfriar, se espolvorea la mesa de azúcar Glass, se extiende con el rodillo dejándolo de un centímetro de espeso, se pasa el cuchillo por debajo, se coge con las manos y se forra la tarta; con las manos se aprieta sobre la tarta, se alisa con el cuchillo humedecido en agua hirviendo, se espolvorea con azúcar Glass y, y con el cuchillo, se forman cuadrados romboides. Si el mazapán se necesita más claro, se echarán más claras, según para lo que se emplee.

Budin de sémola

150 gramos de sémola, 50 de mantequilla, medio litro de leche, 3 onzas de chocolate rallado, 5 huevos, palo de vainilla, 125 gramos de azúcar y 2 cucharadas de azúcar para acaramelar el molde. Se baña el molde con caramelo, como para hacer flan; se deja enfriar, se cuece la leche con el palo de vainilla y el azúcar; cuando hierva, se echa la sémola en forma de lluvia y se da vueltas para que no se agrume; que cueza ocho o diez minutos; se retira del fuego, se añaden la mantequilla y las yemas; se bate bien; que quede bien cuajado; por parte, se baten las claras a punto de nieve, se mezclan sin batir y se separa en tres partes: a una se le añade el chocolate rallado y se echa en el molde; en la otra parte se echan unas gotas de carmín para que quede rosa pálido y se echa encima con cuidado de no mezclarlas, sobre la rosa se pone la amarilla y se pone a cocer al baño maría; cuando esté cuajado,

se mete al horno con la misma agua a que se seque un poco, se saca, se deja enfriar, se le da la vuelta y se sirve con natilla, o mermelada de albaricoque o fresa.

Budin de tapioca

100 gramos de tapioca, 100 de azúcar, 60 de mantequilla, 4 huevos, medio litro de leche y corteza de limón; cuando hierva se echa el azúcar y la tapioca en forma de lluvia; para que no se haga pelotas, se le da vueltas; que cueza 10 minutos; se retira del fuego, se añaden las yemas y la mantequilla y se bate bien por espacio de 10 minutos; por parte, se baten las claras a punto de nieve, se unen sin batir y se echa en el molde untado de caramelo; se pone a cocer al baño maría y, al final, se mete unos minutos al horno; dentro del agua, se pincha en el centro con una aguja de hacer media; para saber si está hecho, se retira del fuego, se deja enfriar bien, se le da la vuelta y se sirve con mermelada de albaricoque alrededor.

Budin de frutas

Tres huevos, un vaso grande de leche, 125 gramos de azúcar, 150 de frutas secas y 250 de bizcochos. Se pican las frutas muy picaditas, se unta el molde de caramelo, se coloca una capa de bizcochos y otra de frutas, una segunda de bizcochos con otra de frutas, y así hasta terminar, de forma que la primera capa y la última que sean de bizcochos; se tiene la leche hirviendo, se baten los huevos y se echan en el molde sobre los bizcochos para que se filtre por todo igual; se pone a cocer al baño maría; cuando esté cuajado, se mete al horno en la misma agua de cocerlo, se saca, se le da la vuelta y se sirve con natilla. (Véase «Cremas variadas», página 205).

Budin de arroz

40 gramos de mantequilla, una taza de arroz, tres vasos de leche, tres huevos, 125 gramos de azúcar, canela en palo y corteza de limón. Se pone la leche a cocer con la canela y el limón, se cuece el arroz cinco minutos en agua hirviendo con un poco de sal, se escurre y se pasa por agua fría; se echa en la leche hirviendo, se añade el azúcar a que cueza muy lento hasta que esté tierno, se retira del fuego, se añaden las yemas y la mantequilla, se baten bien y se echa al molde, que se pone a cocer al baño maría (si gusta se pueden añadir unas pasas de Corinto, o un picadillo de frutas secas o unas cuatro cucharadas de mermelada, fresa o albaricoque); al final, se mete unos minutos al horno y, después de frío, se le da la vuelta; se baten las claras a punto de nieve con tres cucharadas de azúcar, se introduce en la manga y se adorna el budin sobre el merengue; se ponen pasitas de Corinto o alguna fruta menuda, que pueden ser unas cerezas o corteza de naranja.

Budin de castañas

500 gramos de castañas, 200 de azúcar, 60 de mantequilla, 4 huevos, medio litro de leche y vainilla en palo. Se pelan las castañas (se pesan después de peladas), se les quita cáscara y se echan en agua hirviendo para quitarles el pellejito de dentro; después de peladas, se ponen a cocer con la leche, la vainilla y el azúcar; cuando estén cocidas, se pasan por el chino, se añaden la mantequilla, 2 yemas y 2 huevos enteros; se bate bien y se echa en un molde untado de caramelo y mantequilla; se pone a cocer al baño maría; al final se mete unos minutos al horno, se saca, se deja enfriar, se le da la vuelta y se cubre con Chantilly.

125 gramos de nata se baten hasta que espesen; se baten las dos claras a punto de nieve, se unen a la nata hasta que quede bien mezclada (a las claras se echarán tres cucharadas de azúcar). Si gusta más, se hará crema de Chantilly al chocolate, agregando chocolate rallado (véase «Cremas», páginas 205 al 208).

Budin de pan

125 gramos de pan rallado, tres huevos, una lata de cerezas en almíbar, medio litro de leche y corteza de limón. Se pone el pan en remojo con la mitad de leche, el resto se pone a cocer con la corteza de limón; cuando hierva, se echa el pan remojado a que hierva más dándole vueltas; se retira del fuego, se añaden las cerezas picadas y el almíbar, se baten los huevos como para tortilla, se mezcla todo bien, se pone a cocer al baño maría y se baña el molde con caramelo; cuando esté hecho, se retira, se deja enfriar, se le da la vuelta, se cubre con natilla y se adorna con unas cerezas.

Bavaroas de vainilla

150 gramos de azúcar, cuatro huevos, medio litro de leche, vainilla en palo, cuatro hojas de cola de pescado y aceite de almendras para untar el molde o dos cucharaditas de aceite muy fino. Se cuece la leche con la vainilla, se baten las yemas con el azúcar hasta que estén finas, se añade la leche hirviendo, se mezcla bien y se pone al fuego al baño maría (si no se quiere poner al fuego, se añadirá, a las yemas, media cucharadita de harina; en este caso, se pone a cocer al fuego y que hierva un poco sin dejar de batir); se añaden las colas que antes se habrán puesto a remojo. Se unta el molde y se pone en hielo de dos a tres horas; si no se dispone de hielo, se hace de víspera.

Bavaroas de café

200 gramos de azúcar, cuatro huevos, medio litro de leche, cuatro hojas de cola de pescado (éstas se ponen a remojo) y 100 gramos de café. Se cuece la leche con el café molido y se filtra

para que pase todo bien; se baten las yemas con el azúcar y un poco de harina; se añade la leche y se pone al fuego a cocer sin dejar de batir con la varilla; se añaden las colas hasta que todo esté disuelto y se echa en un molde untado de aceite fino o de almendras. Se pone en hielo a que cuaje, se le da la vuelta, se adorna con merengue (que se hará con las claras de la crema), se baten a punto de nieve con cuatro cucharadas de azúcar, se introduce en la manga con boquilla rizada y se adorna a capricho.

Vavaroas de naranja

Un vaso de zumo de naranja y el zumo de un limón; un vaso de azúcar, cinco hojas de cola de pescado (éstas se ponen a remojar en agua fría). Con el azúcar y el zumo de naranja se pone a cocer, se añaden las colas; se pasa todo y se echa en un molde de rosca untado de aceite fino; se pone en hielo a que cuaje; si no se pone en hielo, se hace la víspera, se le da la vuelta y se llena el centro de la rosca con Chantilly (véase crema de Chantilly) se le pueden amentar dos claras a la nata, a punto de nieve con dos cucharadas de azúcar.

Flan de Jerez

Un vaso de Jerez seco, un vaso de azúcar, siete yemas y dos claras; el Jerez y el azúcar se ponen a cocer; que dé un hervor para que se disuelva el azúcar; se baten las yemas y las dos claras, se añade el Jerez, se baten bien y se echan al molde bañado de caramelo; se pone a cocer al baño maría, tapado para que cuaje pronto; se retira y se deja enfriar dentro del agua; cuando esté bien frío, se le da la vuelta y se pone alrededor del flan unas pasitas adornando.

Flan de naranja

Un vaso de zumo de naranja, un vaso de azúcar y seis huevos. El zumo de naranja se pasa por un colador, se pone a cocer con el azúcar hasta que ésta quede disuelta, se baten las seis yemas y tres claras, se une al jarabe de naranja, se bate todo bien y se pone a cocer al baño maría en molde bañado de caramelo; cuando esté cuajado, se retira, se deja enfriar dentro del agua como los anteriores; se sirven con crema Chantilly. Conviene hacer los flanes la víspera, pues resultan mucho mejor; todas las recetas de flanes pueden hacerse individualmente, o sea en pequeño.

Flan de frutas

Medio litro de leche, 6 yemas, 4 claras, 125 gramos de azúcar y 150 de frutas escarchadas. Se pican las frutas muy menudas, se pone la leche a cocer con canela y limón, se baten los huevos

con el azúcar, se añade la leche; se echa al molde untado de caramelo y se pone a cocer al baño maría; cuando empiece a cuajar, se añade la mitad de las frutas, se deja cocer un poco más y se añaden las restantes; se les introduce un poco con cuidado para que salgan bien repartidas, se deja cocer hasta que esté bien cuajado, se retira y se deja enfriar como los anteriores.

Tocino de cielo

400 gramos de azúcar, un vaso de agua de los grandes y 12 yemas de huevo; se baña el molde con almíbar muy espesa, pero sin ser caramelo; se cuece el azúcar y el agua, se baten las yemas, se echa el almíbar; se bate bien, se echa al molde y se pone a cocer al baño maría, tapado; debajo del molde, se colocan unos palitos para que quede un hueco y corra el agua por debajo; cuando esté cuajado, se retira, se deja enfriar dentro del agua, se le da la vuelta y se adorna con frutas confitadas; también se puede hacer en pequeño.

Flan de leche

Medio litro de leche, 6 yemas, 2 huevos, 150 gramos de azúcar, canela en palo y corteza de limón. Se pone la leche a cocer con el palo de canela y limón, se baten las yemas y los huevos con el azúcar; se añade la leche, se mezcla bien y se pone en un molde untado de caramelo; se cuece al baño maría, tapado; cuando esté cuajado, se introduce una aguja para asegurarse que está en su punto; si sale limpia, se retira; si no, se deja cocer un poco más; hay que tener en cuenta que no ha de cocer más de lo debido; se retira del fuego y se deja dentro del agua hasta que esté completamente frío; después de frío, se le da la vuelta.

Flan de leche. 2.^a fórmula

Medio litro de leche, 4 huevos, vainilla en palo y 150 gramos de azúcar. Se pone la leche a cocer con la vainilla y se baten los 4 huevos con el azúcar; cuando estén bien espumosos, se le añade la leche y se echa al molde. Se pone a cocer al baño maría, (éste cuajará antes y resulta más económico), echando las yemas y claras; batiéndolas bien, resulta fino; se deja enfriar dentro del agua (esto es muy importante para que no se reviente al darle la vuelta).

Flan de café

Seis huevos, medio litro de leche, una tacita de café muy negro y 200 gramos de azúcar. Se une la leche con el café, se baten tres yemas y tres huevos enteros, con el azúcar se añade el café con leche, se echa en el molde bañado de caramelo y se pone a cocer al baño maría; cuando esté cuajado, se introduce una aguja en el centro para asegurarse que está hecho, se retira y se deja dentro del agua que ha cocido, hasta que esté completamente frío.

Flan de chocolate

Cinco huevos, cinco onzas de chocolate, medio litro de leche, 150 gramos de azúcar y vainilla en palo. Se pone la leche a cocer con la vainilla, se baten cinco yemas y tres claras con el azúcar, se ralla el chocolate, se echa la leche hirviendo y se bate bien; se une a los huevos, se bate todo y se pone, en el molde bañado de caramelo, a cocer al baño maría como los anteriores.

Flan «Regente»

Un litro de leche, 200 gramos de azúcar, una barra de vainilla y cuatro yemas de huevo; se pone la leche a cocer con la vainilla y el azúcar; que hierva hasta que merme la mitad; se baten las cuatro yemas, se añade la leche (hay que asegurarse que ha mermeado la mitad), se echa en un molde de rosca bañado de caramelo y se cuece al baño maría; éste cuaja muy pronto, se retira, se deja enfriar dentro del agua, se le da vueltas en el centro de la rosca y se rellena de Chantilly; este flan exquisito hágase con la cantidad exacta.

Tortilla «sufilé»

Seis yemas de huevo, seis claras, 170 gramos de azúcar Glass y 40 de mantequilla para untar la tartera del «sufilé» que será resistente al fuego, bien sea de loza o bien sea de cristal. Se unta bien de mantequilla; conviene poner hasta demasiado; se baten las yemas con la mitad, algo más de azúcar hasta que esté muy fino; por separado, se baten las claras a punto de nieve, se añade el azúcar restante, se une a las yemas, se echa a la tartera y se mete al horno; si está bien caliente, se coloca en la parte de abajo; conviene que el calor suba de abajo para que infle bien; cuando haya subido y esté dorado, se rociará de ron; se prende y se sirve en el mismo momento antes de que baje el «sufilé», hay que hacerlo con los minutos justos; las yemas o cremas pueden estar hechas, las claras se baten en el momento de meterlo al horno; éste estará en punto, procurando no abrirlo mucho, treinta minutos antes; para que esté bien caliente, se calcula el tiempo: diez minutos para batir las claras y de quince a veinte para cocerse en el horno, o sea que se debe hacer en el momento en que se ha de servir; la comida no ha de esperar, pues se estropearía.

«Sufilé» de crema

Tres yemas, seis claras, medio litro de leche, una cucharadita de harina fina, 200 gramos de azúcar, 40 de mantequilla para untar la tartera, canela y limón. Se cuece la leche con la canela y el limón, se baten las yemas con el azúcar y la harina, se añade la leche hirviendo sin dejar de darle vueltas con la varilla, se acerca

al fuego sin dejar de batir hasta que la crema esté fina y espesa, se retira del fuego y se deja hasta el momento de comer en el que se le incorporan las claras a punto de nieve, se mete al horno y se procede como la anterior.

«Suflé» de chocolate *Sufle*

Medio litro de leche, tres yemas, seis claras y 150 gramos de azúcar y vainilla; se cuece la leche con la vainilla y el chocolate rallado, seis onzas; se baten las yemas con el azúcar (a esta crema no se le echa harina), se añade la leche con el chocolate, se unta la tartera de mantequilla, se tiene todo preparado hasta el momento de servir la comida, se baten las claras, se unen y se meten al horno.

«Sufle» al praliné

Se hace la crema como las anteriores; se le añaden 100 gramos de azúcar y 100 de almendras molidas; hecha en caramelo y, después de bien majado, se procede como en los anteriores casos.

Sobadas con Corintos

250 gramos de harina, un vaso de leche, 20 gramos de levadura, 70 de azúcar, 2 huevos, una copita de anís y un poco de canela en polvo. Se coloca la harina en la mesa, se hace un hueco y se echa la levadura; se disuelve con la leche templada, se añaden los demás ingredientes y los huevos enteros sin batir; se trabaja bien golpeándola sobre la mesa, se le dan unas sacudidas y se echa en un molde redondo; téngase en cuenta que ha de aumentar el doble; el molde se unta con manteca o mantequilla muy abundante, se echa la masa y se deja en sitio en el que no reciba aire; cuando haya aumentado el doble, se pinta de huevo, se espolvorea de azúcar y se mete al horno a que se haga en diez o quince minutos; ha de quedar blandita; después de cocida, se le da la vuelta y se deja enfriar; como mejor resultan para comerlas son algo calientes; a la hora de servir las se meten al horno que esté bien caliente para que no se sequen.

Sobadas

Seis huevos, 500 gramos de azúcar, un kilo de harina, medio litro de leche, aceite fino una taza, una cucharada de bicarbonato y un palo de canela. Se baten los huevos con el azúcar hasta que estén bien esponjosos, se echa la leche, que se habrá cocido, y corteza de limón y, por último, se añade la harina mezclada con el bicarbonato; se untan las latas con manteca o aceite, echándose como la mitad, ya que, al cocer, aumentan mucho; se meten al horno; quedarán después de hechas, por el estilo de los bizcochos,

Sobada de chicharrones

200 gramos de chicharrones, 200 de harina, 125 de azúcar, 2 huevos, una cucharada de manteca y limón rallado; se coloca la harina en la mesa, se echan los ingredientes en el centro, se une todo bien hasta que esté fino, se estira la masa con el rollo dejándola de un centímetro de gruesa, se cortan de forma ovalada, se meten al horno en una placa espolvoreada de harina; para toda clase de pastas, las placas del horno deben estar frías; si están calientes, enfriádlas con agua por el lado en que no se han de poner las sobadas.

«Cake» de almendras molidas

(Cake, del inglés pastel, torta, hojaldre)

5 claras de huevo, 5 cucharadas de azúcar, 100 gramos de mantequilla, 125 de almendras molidas, 50 de harina y 125 de frutas confitadas. Se baten las claras a punto de nieve, se echa el azúcar, se siguen batiendo hasta que estén bien duras, se añade la almendra y la harina mezcladas, se echa la mantequilla derretida y fría y las frutas muy picaditas, se une todo y se echa en un molde untado de mantequilla, se pone a cocer al horno; que esté muy caliente; se coloca en la parte de abajo; para molde se elegirá uno de los que se utilizan para hacer «cakes».

«Cake» de chocolate

4 huevos, igual peso de huevos que de harina, igual de mantequilla y de azúcar, 4 onzas de chocolate y una cucharada de polvos Royal. Se bate la mantequilla, se añade el azúcar y se sigue batiendo; se añaden los huevos de uno en uno, se bate bien hasta que quede bien fina, se ralla el chocolate, se envuelve con la harina y la cucharada de Royal y se echa a la mantequilla que se mete a cocer al horno; se coloca en la parte de abajo para que suba bien; para bañar el «cake», 200 gramos de azúcar, 150 de mantequilla, 4 onzas de chocolate y vainilla en palo; se pone el azúcar en un cazo con medio vaso de agua y el palo de vainilla a que cueza unos ocho minutos, se añade el chocolate rallado y se retira del fuego, se mete en un cacharro de agua fría sin dejar de darle vueltas hasta que esté tibio, se saca del agua y se le echa la mantequilla a trocitos, se bate que quede bien unido, se abre el «cake» en cuatro capas, se rellenan de crema, se unen dándole la forma primitiva y se cubre todo el cake con la crema restante y se adorna con unas guindas.

«Cake» de almendras

4 huevos, el mismo peso de mantequilla, azúcar y harina; una cucharada de Royal, 100 gramos de almendras, 150 de sulta-

nas o pasas de Málaga; a éstas se les quitan los rabitos y las pepitas; las almendras se pelan y se cortan en tiritas delgadas; éstas se reservan hasta el final. Se bate la mantequilla, se añade el azúcar se sigue batiendo, se añaden los huevos de uno en uno, se sigue batiendo hasta que quede bien esponjoso, se echa la harina mezclada con el Royal, se envuelve bien y se echan las sultanas; se mezclan y se echan en un molde bien untado de mantequilla, se echan las almendras por encima, (éstas no se mezclan) y se mete a cocer al horno; cuando esté cocido, se saca y se espolvorea de azúcar Glass.

« Cake »

125 gramos de mantequilla, 125 de harina, 125 de azúcar, 150 de frutas confitadas, 2 huevos y una cucharada de polvo Royal. Se pican las frutas muy menudas, se unta un molde de los de «cake» con mantequilla abundante. Se bate la mantequilla en un cazo (si está dura, se ablanda sobándola bien), se añade el azúcar, se sigue batiendo con brío hasta que esté bien fino, se echan los huevos de uno en uno y se bate bien; después, se echa la harina mezclada con el Royal y se une bien; por último, se echan las frutas, se une todo bien y se echa en el molde, que se mete al horno en la parte de abajo para que suba bien; ha de aumentar mucho; al final se sube arriba para que quede bien dorado.

« Cake » sencillo

200 gramos de harina, 100 de azúcar, 60 de mantequilla, 40 de Corintos, 2 huevos, una cucharada de polvos Royal y 6 cucharadas de leche; se limpian los Corintos, se ponen a remojo con la leche, se bate la mantequilla como en el anterior «cake», se añaden las yemas y se bate bien; ha de estar muy fino; se echan los Corintos con la leche y la harina mezclada con el Royal; se baten las claras a punto de nieve, se une todo y se pone a cocer al horno en un molde untado con mantequilla; se coloca en la parte de abajo; cuando esté, se saca, se le da la vuelta y se espolvorea de azúcar Glass.

Blanco y negro

125 gramos de mantequilla, 250 de harina, 150 de azúcar, 3 huevos, 2 tacitas de leche templada, una cucharada de Royal y 2 onzas de chocolate rallado. Se trabaja la mantequilla con el azúcar y se añaden las 3 yemas, cuando esté fino, se añaden la leche y la harina envuelta con el Royal; por parte, se baten las claras a punto de nieve, se mezcla todo sin batir, se separa la mitad y se echan las dos onzas de chocolate; se unta un molde de los dos de «cake», se echa la crema de chocolate y, sobre ésta, se echa con cuidado la otra mitad; se pone a cocer en el horno en la parte de abajo; hay que tener en cuenta que el molde sea grande; casi aumenta el doble; al cortarlo saldrá en dos colores.

Churros

Se pone la misma medida de agua que de harina, o sea un tazón de agua y otro de harina: se pone al fuego el agua con un poco de sal; cuando hierve, se echa la harina a que se escalde, se retira del fuego y se trabaja hasta que esté fino; se introduce en la manga de repostería una boquilla rizada para churros y se fríe en aceite caliente y muy abundante hasta que estén dorados; se sacan, se colocan sobre una rejilla o parrilla a que escurran bien y se espolvorean con azúcar.

Churros con leche

Una taza de harina y otra de leche. Se pone al fuego en un cazo la leche con sal, un poco de azúcar y una corteza de limón; cuando hierve, se echa la harina a que se escalde bien, se retira del fuego y se trabaja hasta que esté fino; se añaden dos huevos enteros, se sigue trabajando hasta que quede bien unido, se introduce en la manga y se echan en aceite bien caliente hasta que estén bien doraditos; se sacan y se escurren bien sobre una rejilla; al tiempo de servirlos, se espolvorean de azúcar Glass; los churros se freirán en aceite muy abundante y muy caliente; el fuego ha de estar fuerte.

Buñuelos de viento

250 gramos de harina, 100 de mantequilla, cinco huevos, medio litro de leche o agua y una corteza de limón. Se echa la leche en un cazo, se pone a cocer con sal, con la corteza de limón y con la mantequilla; cuando hierva, se echa la harina, se retira del fuego y se trabaja hasta que esté fino y frío; se añaden los huevos de uno en uno y sin dejar de batir hasta terminar con los cinco huevos; después, se fríen en aceite abundante y que queden bien dorados; se colocan en una rejilla a que escurran bien, se hace una crema y se rellenan abriéndolos por la mitad; la crema se introduce en la manga para llenarlos bien. (Véanse «Cremas pasteleras», página 207).

Tostadas de crema

Cuatro huevos, 125 gramos de harina, 150 de azúcar, medio litro de leche, canela en palo y corteza de limón; un huevo para rebozar las tostadas, una cucharada de canela en polvo y tres de azúcar para espolvorearlas. Se pone a cocer la leche con limón y canela en un cazo; se pone la mantequilla y la harina a que se fría sin dorarse, se le echa la leche poco a poco, como si se haría una besamel; cuando se haya vertido la mitad de la leche, se añaden las cuatro yemas y se unen bien; con el batidor se añade el azúcar sin dejar de batir ni retirar del fuego; se sigue echando la leche hasta que quede muy espesa y fina; se retira del fuego y se echa en

una fuente extendida; la fuente se humedece en agua antes que se enfríe bien; se cortan en cuadros, se envuelven en harina y huevo y se frien en aceite abundante y muy caliente; se espolvorean con azúcar y canela; se sirven calientes (al huevo para rebozarlas se añaden una o dos claras).

Pasteles de crema o buñuelos de crema

Se hace una crema espesa como para tostadas de crema (véase página 219), se echa en un plato humedecido en agua fría, se deja enfriar, se hace pasta Orly con agua, sal, harina y levadura (véase «Pastas Orly», página 173). Se pone al fuego una sartén con aceite abundante; cuando esté bien caliente, se coge una cucharada de crema, se envuelve bien en la pasta Orly y se echan en la sartén a que se frían; se les echa aceite por encima con la espumadera y se les da la vuelta para que se frían bien doradas; se sacan, se ponen sobre una rejilla a que se escurran bien, se espolvorean con azúcar y canela y se sirven calientes.

Tostadas de monja

500 gramos de harina, una taza de aceite y otra de vino dulce. Se une todo bien, se amasa, se extiende sobre la mesa con el rodillo, se cortan redondeles con un vaso, se frien en aceite muy caliente y abundante, se sacan de la sartén, se escurren, se espolvorean con azúcar Glass y se sirven calientes.

Orejuelas

Se hace una pasta de empanadillas (véanse páginas 172 y 173), se estira con el rollo hasta que quede muy fina, casi transparente; se cortan con la espuela en cuadros de 8 centímetros de ancho y 10 de largo; se pone al fuego una sartén con aceite abundante y, cuando esté bien caliente, se echa un cuadro a la sartén; seguidamente, con una aguja de hacer media, se recogen por el lado más estrecho, quedando formada la orejuela; de seguido se van echando unas cuantas hasta llenar la sartén, se les echa aceite por encima para que ahuequen bien y, cuando estén doradas, se sacan, se espolvorean de azúcar Glass y con canela, si gusta.

Mingones

500 gramos de almendras molidas, 200 de azúcar, cuatro huevos y un poco de canela en polvo. Se batien los huevos, se añade el azúcar, se bate un poco más, se añade la canela y la almendra; se mezcla todo bien, se empolva las manos y la masa de harina y se hacen porciones alargadas lo más iguales posibles; se frien en aceite abundante y muy caliente; se espolvorean de azúcar Glass.

Crêpes rellenos de crema

Un huevo, 150 gramos de harina y una copita de anisado; se bate el huevo, se añade el anisado y la harina (antes que la harina, se echa una taza de agua); después, la harina se mezcla bien; ha de quedar clarita; si hace falta, se le añade algo más de agua y se pone una sartén al fuego con aceite; cuando esté caliente, se quita el aceite; solamente tiene que estar la sartén engrasada; se echa una cucharada de pasta y se tuerce la sartén para que quede el fondo cubierto con una capa delgada; cuando esté dorada, se le da la vuelta para que se termine de hacer, y así hasta terminar; se hace crema pastelera y se rellenan enrollándolas; se espolvorean de azúcar y con canela.

Torrijas de pan

Se hace un pan de molde, se cortan en rebanadas de dos centímetros y medio de gruesas; se empapan bien en leche (ésta se cuece con limón y canela) y se dejan en otra fuente a que se filtren bien en la leche; después de una hora, se envuelven en harina y huevo batido y se fríen en aceite abundante; se sacan y se espolvorean de azúcar y con canela molida; se sirven calientes.

Torrijas en almíbar

Se hacen como las anteriores y se fríen; después de fritas, se hace un almíbar flojo en un vaso de agua y otro de azúcar; se pone al fuego; en cuanto dé un hervor, que será cuando se haya disuelto el azúcar, se retira del fuego y se introducen las torrijas de una en una; se van sacando, se solocan en un plato hondo y, si se quiere, se añade en el plato el almíbar que sobre; se echa colado y, si gusta, en el almíbar se aromatiza con alguna bebida, Jerez, ron o coñac.

Torrijas de chocolate

Se hacen y se fríen como en la primera receta, se hace una crema de chocolate con cuatro onzas de chocolate, se pone al fuego en un cacito que le cubra bien de agua; cuando haya ablandado, se retira el agua y se deshace bien añadiendo 50 gramos de mantequilla y 50 de azúcar Glass, se barnizan bien las torrijas; que queden bien cubiertas; se salpican con almendras tostadas y picadas; se sirven calientes.

Yemas de coco

Cantidades: 500 gramos de coco rallado, 500 de azúcar y medio cuartillo de agua. Modo de hacerlas: se echa el azúcar y el agua en un cazo, se acerca al fuego hasta que hierva, se retira de él, se añade el coco, se mezcla bien y se hacen bolas al estilo de albóndigas, envolviéndolas en azúcar.

Rosquitas, fruta de sartén

6 huevos, 150 gramos de azúcar, un vasito de anís, limón rallado, 2 tazas de aceite fino y media cucharadita de bicarbonato; se baten los huevos con el azúcar hasta que estén bien espumosos, se va echando la harina poco a poco, removiéndola; cuando esté espeso, se echa sobre la mesa y se amasa hasta que no se pegue a las manos ni a la mesa; no ha de estar muy dura; se deja reposar treinta y cinco minutos sobre la mesa, se hace resbalar con las manos formando las rosquillas; que no sean muy gruesas, pues, al freir las aumentan.

Bizcocho relleno de crema. Receta 1.^a

3 huevos, 3 cucharas de harina, 3 de azúcar y una de mantequilla o manteca para untar el molde; para la crema, medio litro de leche, corteza de limón, canela en palo, 4 cucharadas de azúcar y 2 de harina. Se pone la leche a cocer con la canela y el limón, se se baten dos yemas de huevo con el azúcar, se añade la harina y, después, la leche (ésta no se echa toda, se reserva una poca hasta ver cómo queda la crema de espesa; para echar más, queda tiempo; se tiene caliente cerca del fuego, por si hace falta añadir); se baten bien las yemas con la leche, se acerca al fuego, sin dejar de batir; que cueza hasta que esté bien espesa, añadiendo la leche necesaria se reserva. Para el bizcocho, se baten las claras a punto de nieve, muy duras; se añade el azúcar, se sigue batiendo hasta que estén finas y duras; se echan las yemas, se retira el batidor, se mezclan con la cuchara, se echa la harina, se mezcla bien sin que decaigan las claras. se echa en un molde untado y se mete al horno; si calienta mucho, se pone en la parte de abajo más seguro y se coloca una hoja de papel encima; si el horno está en punto, se hará el bizcocho en diez o doce minutos; se sacan; se les da la vuelta, se colocan sobre una rejilla o parrilla a que se aireen bien y se enfríen, se abren en tres capas y se rellenan de crema, que ésta debe conservarse caliente a la hora del relleno; pues resulta mucho mejor. Se baten en punto de nieve las claras de las cremas, se añaden dos cucharadas de azúcar, se bate bien, se introduce en la manga y se adorna a capricho.

Bizcocho relleno de crema. Receta 2.^a

Tres huevos, 6 cucharadas de azúcar, 100 gramos de harina fina y una cucharada de mantequilla para untar el molde. Se baten las yemas con el azúcar hasta que estén bien finas, se acercan un poco al fuego para que se caliente un poco el perol con el fin de hacerse más pronto y que esponjen más; por parte, se baten las claras, se unen a las yemas con una espátula o cuchara, se echa la harina con la mano bien esparcida, se mezcla con cuidado

para que no bajen las claras y se echa en el molde untado, que se mete al horno a cocer; si calienta bien, conviene ponerlo en la parte de abajo, pues se hará en doce minutos; si el horno está en su punto, se le da la vuelta, se abre en capas y se rellena

Bizcocho. Receta 3.^a

Cuatro huevos, 125 gramos de azúcar, 125 de harina fina y una cucharada de mantequilla para untar el molde; se unta éste y se reserva; se baten los huevos enteros en un perol o cazo, éste se calienta bien para batir mejor y ganar tiempo, se baten con el azúcar y con brío por espacio de 15 a 20 minutos; ha de estar muy esponjoso, se retira el batidor, se echa la harina esparcida con la mano, se mezcla bien en poco tiempo y se echa al molde; se mete al horno a cocer; conviene que el horno esté caliente y se coloca en la parte de abajo, se cubre con una hoja de papel, se introduce una aguja para saber que está hecho, se saca, se le da la vuelta y se coloca sobre la rejilla o parrilla a que se enfríe.

Como verán mis lectores en estas tres recetas de bizcochos, dan inmejorables resultados: muy sencillas y muy prácticas. El secreto de la tarta está en hacer bien el bizcocho, con el cual, una vez hecho, se puede confeccionar una tarta, bien sea rellena de crema de leche o mantequilla de chocolate, etc., mermeladas o merengue; esto se hace a gusto o a capricho, ya que la base principal, es hacer el bizcocho fino y de bonita presentación.

Bizcocho relleno de crema y mermelada

Se hace bizcocho, receta 1.^a; se abre en tres o cuatro capas, se tiene hecha la crema pastelera y se rellena; se pone buena capa de crema ya rellena, se cubre con mermelada de albaricóque u otra que guste más; la de albaricóque es la más bonita, se extiende hasta que quede toda bien repartida; se baten las claras de la crema con 2 ó 3 cucharadas de azúcar; que estén bien duras; se introducen en la manga con boquilla rizada y se echa alrededor de la tarta.

Bizcocho relleno de crema de mantequilla

Se hace el bizcocho, receta 2.^a; se deja enfriar, se abre en capas, se hace crema de mantequilla (véase página 208), se rellena el bizcocho con la crema restante, se divide en tres colores con carmín vegetal: rosa, verde y amarillo; se forman tres hileras encima de la tarta, dividiendo los tres colores en tres franjas; alrededor de la tarta se adorna con la crema restante introducida en una manga con boquilla rizada.

Bizcocho parisién

Se hace el bizcocho, receta 3.^a, en forma cuadrada de 23 centímetros de largo, 15 de ancho y 5 de alto; se hacen cuatro capas, se rellena de crema de mantequilla en tres colores: rosa, verde y amarillo; se pone crema abundante; después de relleno, se aprieta un poco para que salga a los bordes la crema; la capa de encima se espolvorea con azúcar Glass; se marcan unas rayas con el cuchillo.

Ponche ruso

Se hace el bizcocho (véase receta 3.^a); se abre en dos mitades, se rellena de huevo Mol, se hace almíbar con un vaso de coñac, ron o Jerez (lo que más guste) y 200 gramos de azúcar; se echa por encima del bizcocho en caliente, que sorbe mejor, y se cubre con una capa de mazapán de medio centímetro de gruesa; se espolvorea con azúcar Glass, se hacen unas rayas con el cuchillo formando unos cuadros «abiesados» (véase «Huevo Mol» y «Mazapán para forrar las tartas», página 210).

Pastel ideal

Se compone con dos discos de hojaldre de 30 centímetros de largo y 20 de ancho; entre las dos capas se rellena de crema al chocolate, en la última con almendras muy picaditas.

Mil hojas

Se hacen cuatro discos de hojaldre, se rellenan de crema y mermelada, alternando una capa de crema y otra de mermelada de albaricoque; por encima se espolvorea de azúcar Glass; alrededor del pastel se adorna con merengue (véase «Hojaldre», «Cre-mas» y «Merengues», páginas 171, 205 al 208 y 198, respectivamente).

Pastel de chocolate

200 gramos de azúcar, 150 de chocolate fino, 180 de mantequilla, 100 de fécula de patatas y ocho huevos. Se ralla el chocolate, se echan las yemas y el azúcar en un cazo; se baten bien; se añade la fécula, el chocolate rallado y la mantequilla; se pone a cocer al baño maría; cuando espese, se retira del fuego, se deja enfriar, se baten las ocho claras a punto de nieve y se une a la crema que ha de estar fría; se echa en un molde untado de mantequilla y se pone a cocer al baño maría; si el horno calienta bien, se mete tapado con un papel por encima para que no haga corteza, se

pincha con una aguja para saber si está en punto; no ha de cocer demasiado; se le da la vuelta, se deja enfriar, se adorna alrededor con crema Chantilly introducida en una manga; la parte de encima se deja sin cubrir.

Pastel de chocolate

Cuatro huevos, cuatro onzas de chocolate, 125 gramos de azúcar, 100 de harina y mantequilla para untar el molde. Se hace el bizcocho (véase receta 1.^a, página 222), añadiendo lo último del chocolate rallado, se echa al molde, se pone a cocer al horno, se saca, se rellena de crema de albaricoque, se cubre por encima con una capa de chocolate; también resulta muy bueno rellenándolo de crema «Cafeta». (Véase página 197).

Pastel de chocolate

Cuatro huevos, 125 gramos de chocolate, 150 de almendras molidas, 125 de azúcar y 125 de mantequilla. Se pone el chocolate en un cazo, se cubre de agua, se acerca al fuego a que ablande un poco, se tira el agua, se deshace el chocolate, se añaden las yemas, se retiran del fuego, se añade la mantequilla en trocitos, se une todo bien para que quede bien fino batiéndolo con la espátula, se baten las claras a punto de nieve y se mezclan al preparado de chocolate con cuidado de que no decaigan las claras; por último, se echa la almendra molida, se une y se pone a cocer en un molde untado en mantequilla, se meten al horno cuidando que no se haga demasiado (este pastel no se rellena, se cubre con una capa de «Fondán al chocolate», página 209).

Pastel San Honoré *Dia 2*

Se hace hojaldre, con un aro se corta un disco, se mete al horno a cocer, se saca, se reserva, se hace pasta de chuchos, se introduce en la manga y se marcan los chuchitos en la placa del horno untada de mantequilla; se echan los chuchitos pequeños, que luego aumentan al cocer, se pintan de huevo batido, se meten al horno hasta que queden bien cocidos y doraditos y se untan de caramelo, solamente la parte que se ha de pegar al zócalo; se forma una hilera por todo el borde y, después, otra hilera encima en forma de corona; se deja enfriar bien y se rellena.

Para la crema *Dia 1*

Cuatro huevos, 125 gramos de azúcar, una cucharada de harina, medio litro de leche, 3 hojas de cola de pescado, canela en polvo y corteza de limón. Se pone la leche a cocer con el limón y la canela; se baten en un cazo las yemas con el azúcar y la harina; se echa la leche hirviendo, se le da vueltas con la varilla, se acerca al fuego, se pone a cocer añadiendo las colas (antes se

habrán puesto a remojo) y se bate bien; cuando esté espesa, se retira del fuego a que enfríe, se baten las claras que estén muy duras, se unen a la crema, se llena el pastel hasta el borde, se coloca en sitio fresco y se espolvorea de canela molida.

«Biscuit» imperial

Cuatro huevos, 125 gramos de harina, 125 de almendras, 150 de mantequilla, 150 de azúcar, el jugo de una naranja y una cucharada de limón. Se pone en un «vol» (cazo) el azúcar y un huevo, se trabaja mucho, se le añade una yema sin la clara y así los otros dos restantes; se le añade el jugo de la naranja y la cucharada de limón; después la mantequilla derretida, pero no muy caliente, y, por último, las tres claras que quedan batidas a punto de nieve; se mete al horno moderado; una vez frío se baña con dulce de albérchigo y se pone por encima baño blanco, que se hace con una cucharada de coñac, otra de agua y azúcar Glass, hasta que esté espeso, y se adorna con frutas o guindas.

Bizcocho a la besamel

Se hace una besamel con dos cucharadas de harina bien colmadas, 50 gramos de mantequilla, cinco cucharadas de azúcar y leche la necesaria; que no sea ni muy espesa ni muy delgada. Se deja enfriar un poco y se añaden tres yemas de huevo, incorporando una por una y luego dos claras batidas a punto de nieve; todo bien unido, se vierte a un molde con azúcar quemada y se hace al baño maría durante un cuarto de hora y, luego, se mete al horno hasta que termine su cocción.

Tarta de almendras

Seis huevos, 250 gramos de almendras molidas, 250 de azúcar y una cucharada de mantequilla para untar el molde. Se baten las claras a punto de nieve, se va echando el azúcar y se sigue batiendo; cuando estén muy subidas, se echan las yemas, se retira el batidor, se mezclan con una espátula o cuchara, se añade la almendra, se mezcla bien y se echa en el molde untado de mantequilla; se pone a cocer al horno en donde se hará en diez o doce minutos, se saca, se le da vuelta, se deja enfriar, se baten cuatro claras a punto de nieve y se añaden cuatro cucharadas de azúcar Glass, que se echan de dos en dos; se sigue batiendo hasta que estén muy consistentes y tengan brillo. Se cubre la tarta con merengue, el merengue restante se introduce en la manga y se va echando alrededor de la tarta; se adorna con unas frutas confitadas.

Tarta de almendras

125 gramos de almendras molidas, 125 de harina de arroz, seis huevos, 200 gramos de azúcar y una cucharada de mantequilla

para untar el molde; se baten las yemas con el azúcar unos 20 minutos hasta que estén bien espumosas, se baten las claras a punto de nieve, se unen a las yemas, se envuelven ligeramente, se echa la harina y la almendra mezclada, se mezcla todo y se pone en el molde a cocer, que se mete al horno; tardará en hacerse doce o quince minutos; se le da la vuelta, se deja enfriar, se cubre con merengue y se adorna con frutas como la anterior.

Bizcocho brazo de gitano

Cuatro huevos, 125 gramos de azúcar, 60 de harina de arroz o fécula y una hoja de papel blanco. Con el papel se forma una caja de 30 centímetros de larga y 20 de ancha. Se baten las claras a punto de nieve, se va echando el azúcar y se sigue batiendo hasta que estén bien duras; se retira el batidor, se echan las yemas, se envuelven, se echa la harina, se mezcla bien y se echa en el molde de papel (éste no se unta); se coloca en la chapa del horno; se hará en poco tiempo, se tiene hecha una crema pastelera, se saca el bizcocho, se le quita el papel, se pone una capa de crema y se enrolla.

Bizcocho de Mux

Seis huevos, seis onzas de chocolate, seis onzas de mantequilla y 150 gramos de azúcar. En un cazo se pone el chocolate que le cubra de agua y se acerca al fuego; cuando haya ablandado, se le quita el agua y se deshace hasta que esté bien fino; se añade la mantequilla en trocitos y se sigue batiendo hasta que quede bien unido. Se baten las yemas con el azúcar hasta que estén bien esponjosas y finas, se añade el chocolate y se bate bien hasta que esté bien unido y fino; por separado, se baten las claras a punto de nieve y se unen, se sigue batiendo quince minutos más y se echa en un molde; se coloca en sitio fresco o sobre hielo para sacarlo del molde, se mete unos minutos en agua hirviendo y se le da la vuelta en el plato en que se ha de servir; conviene hacerlo la víspera, por lo menos, con unas ocho horas de anticipación.

Bizcocho de París

Seis huevos, 150 gramos de azúcar Glass, 100 de harina de arroz. Se trabajan las yemas con el azúcar; cuando esté fino, se añaden las claras batidas a punto de nieve, se envuelven sin batir, se echa la harina, se mezcla bien y se pone a cocer al baño maría en un molde untado con mantequilla; se tapa el molde cuidando de que no entre el agua; para saber que está hecho, se le introduce una aguja y, si sale limpia, se retira, se le da la vuelta, se deja enfriar y se cubre de nata o «Fondán».

Bizcocho Genua

Cuatro huevos, 125 gramos de harina, 70 de mantequilla y una cucharadita de polvos Royal; se batien los huevos con el azúcar y se ponen a cocer al baño maría; se siguen batiendo con brío; cuando hayan subido mucho y espesado, se retiran del fuego y se sigue batiendo hasta que enfríe; se pondrá sobre un cubo de agua para que enfríe; antes, se le añade la harina mezclada con el Royal, se echa en un molde untado de mantequilla y se mete al horno; para saber el punto, se pincha con una aguja y, si ésta sale limpia, se saca, se le da la vuelta, se deja enfriar, se cubre con una capa de «Fondán» y en el centro se coloca una violeta que se introduce sobre un palillo.

Bizcocho de Moka

Seis huevos, 6 cucharadas de azúcar, 6 de harina y una cucharada de mantequilla para untar el molde. Se hace el bizcocho como en la receta 2.^a; después de frío, se abre en tres capas. Se hace una crema de mantequilla al café y se rellena, se coloca dándole la forma primitiva con la crema restante, se cubre todo el pastel, se pican 100 gramos de almendras tostadas y se espolvorea el pastel.

Bizcocho Mascota

Se hace el bizcocho como en la receta 3.^a; después de frío, se abre en tres capas, se rellena de crema de mantequilla, con la crema restante se baña por todo; 200 gramos de almendras se pelan, se cortan en tiritas delgadas y se meten al horno a que se doren; han de quedar de un color doradito claro; después de frías, se espolvorean; la tarta que quede bien cubierta de almendras; sobre las almendras se espolvorea con azúcar Glass.

Bizcocho Diamante

Se hace un bizcocho como en la receta 3.^a; se abren 3 capas. Se hace una crema con 6 yemas, medio litro de leche, una cucharada de harina, una barra de vainilla, 50 gramos de mantequilla y 125 gramos de azúcar; se cuece la leche con la vainilla, se batien las yemas con el azúcar; se añade la harina, se echa la leche, sin dejar de batirse se acerca al fuego a que cueza hasta que espese, se retira, se añade la mantequilla a trocitos, se bate con brío; que quede bien mezclada; se rellena la tarta, se cubre de Chantilly, se introduce en la manga y se forman merenguitos alrededor; sobre cada merengue se pone un puntito de chocolate.

Pastel ruso

Cuatro claras, 125 gramos de azúcar y 125 de almendras molidas; se pone la almendra a tostar hasta que quede bien doradita, se deja enfriar, se baten las claras a punto de nieve, se añade el azúcar, se sigue batiendo, se echa la almendra, se retira el batidor, se mezcla con una cuchara y se echa en la placa del horno untado de mantequilla; se extiende bien hasta que quede una capa delgadita y se mete al horno; cuando esté dorada, se le dan dos cortes en forma de cruz, quedando cuatro discos; se deja enfriar, se rellena de crema de mantequilla, se colocan los discos formando un pastel cuadrado y un poco alargado, se espolvorea de azúcar Glass y, con el cuchillo, se hacen unos cortes formando cuadros «aviados» (véase «Crema de mantequilla», página 208).

Biscocho sabarina

250 gramos de harina, 150 de mantequilla, 20 de levadura, 20 de azúcar, un poco sal, un vaso de leche y tres huevos; para el jarabe un vaso de Jerez, coñac o ron, lo que más guste; un vaso de azúcar; se pone a cocer el azúcar y el coñac a que dé un hervor, se retira del fuego y se reserva hasta el final. Se hace el biscocho, se coloca la harina en el centro de la mesa, se echa la sal y la levadura, se diluye con leche tibia, se añaden los huevos enteros, se trabaja uniéndolos a la harina; que quede la masa bien trabajada y fina; se echa en un barreño, se tapa y se deja elevar, en sitio abrigado; a la media hora, habrá aumentado el doble, se echa sobre la mesa empolvada de harina, se añade la mantequilla que ha de estar muy blanda pero sin derretir, se trabaja cogiéndola a puñados y sobándola mucho, sacudiéndola y pegándole sobre la mesa, se añade el resto de la leche y el azúcar; cuando la masa esté fina se conoce en que estira mucho y no se rompe (estas masas se trabajan y se soban mucho, pero en poco tiempo para que no se pasen los gases de la levadura; luego no fermentan bien). Se echa la masa en un molde, forma de rosca; ha de aumentar más que el doble; el molde se untará con mucha mantequilla; mientras eleva, absorbe al cocer; si no se pone demasiado al cocerla, se quema; cuando la masa haya aumentado lo suficiente, que será aumentando más que el doble, se mete a cocer al horno; en la parte de abajo se coloca un papel, encima la «sabarina», se ha de cocer sin dorarse; se cocerá en doce o quince minutos; antes, se pincha con una aguja para saber si está hecha, se saca, se le da la vuelta y se le echa el jarabe. La «sabarina» y el jarabe han de estar calientes, que es como absorbe mejor; después, se baña con albaricoque, o sea mermelada; se sirve tibia y, si se quiere, se cubre con alguna crema de chocolate.

Brioche

250 gramos de harina, 300 de mantequilla, un vaso de leche tibia, 20 gramos de azúcar, 15 de levadura, sal y 4 huevos; con

100 gramos de harina, la levadura y un poco de leche, se hace una masa, se une, se coloca en una tartera, se cubre de agua tibia y se pone cerca del fogón; se le da un corte en forma de cruz y se deja elevar; entretanto se confecciona la segunda, se coloca la harina en el centro, se echan los ingredientes indicados, menos la mantequilla, y se une y amasa como la «sabarina»; cuando haya elevado la levadura, se unen las dos masas y la mantequilla, se soba y se trabaja bien, se echa en el molde muy untado de mantequilla, se deja elevar hasta que aumente más que el doble, se pinta de huevo batido, se mete al horno y se coloca en la parte de abajo; en veinte minutos estará hecho, pero, antes, se pincha con una aguja; ésta ha de salir limpia, se le da la vuelta, se deja enfriar y se coloca en rejilla para que se enfríe.

Helado de crema. Receta 1.^a

200 gramos de azúcar, seis yemas de huevo, tres vasos de leche, limón, canela y media cucharadita de harina fina. Se cuece la leche con la corteza de limón y la canela; se batien hirviendo, dando vueltas con la varilla; se acerca al fuego sin dejar de batir hasta que espese, se retira, se deja enfriar y se coloca en la heladora. Las cremas, para helar, conviene se hagan la víspera; han de estar frías completamente; ni aun tibias, es suficiente, y a poder ser se tienen en nevera o en hielo hasta el momento de helarlas; con estas precauciones, la crema, una vez colocada en la heladora, de veinte a treinta minutos estará completamente helada; si se quiere servir el helado en forma de molde después de helado, se saca el batidor, se iguala bien con una cuchara y se tapa; cuando se vaya a servir, se mete el molde, unos momentos, en agua hirviendo y se le da la vuelta en el plato en que se ha de servir; conviene que el plato sea un poco hondo; los de cristal con borde resultan muy buenos. Si se quiere dar mejor presentación se hace un brioche o un bizcocho, se adorna con merengue o nata, alguna clase de chocolate, etc., y, sobre éste, se coloca el helado; para helarlo, no se escatimaré el hielo ni la sal gruesa; para cinco kilos de hielo, dos kilos de sal.

Helado de caramelo

300 gramos de azúcar, medio litro de leche y 6 yemas; con 100 gramos de azúcar se hace el caramelo guirlache, bien doradito pero sin quemarse; se retira y se echa sobre el mármol untado de aceite; después de frío, se maja bien, se batien las yemas con el resto del azúcar (200 gramos), se añade la leche hirviendo y el caramelo se acerca al fuego dando vueltas sin cesar con la varilla; a las cremas, conviene ponerlas media cucharada de harina; espesan antes, sin temor a que se corten; cuando se retiren del fuego, se pondrán en agua fría dando vueltas de vez en cuando para que no se haga nata.

Helado al «praliné»

Se hace la crema exactamente igual a la del helado de caramelo, con la diferencia de que al caramelo se le añaden 100 gramos de almendras molidas y tostadas; después de frío, se maja bien el «praliné» y se echa a la crema; si se quiere, se pasa a la crema por el chino; al tiempo de helarla, es más fino; si gusta la almendra, se deja sin pasar; que enfríe, y se hiela,

Helados de chocolate

Se hace la crema, 6 yemas, 200 gramos de azúcar, un medio litro de leche hervida con vainilla y 6 onzas de chocolate rallado. Se baten las yemas con el azúcar, se añade la leche hirviendo, se acerca al fuego, se le da vueltas, se echa el chocolate, se deja cocer hasta que espese sin dejar de darle vueltas con la varilla; se retira del fuego, se deja enfriar y se hiela, resulta de bonita presentación salpicándolo con un picadillo de pistachos; se salpica; cuando el helado ya esté para llevarlo a la mesa, los pistachos se pican muy picaditos.

Helados de café

250 gramos de azúcar, 6 yemas, medio litro de leche y 100 gramos de café superior. Se muele el café, se hace cocer en una tacita de agua, se pasa exprimiéndolo bien y se une a la leche. Se baten las yemas con el azúcar y media cucharadita de harina, se añade la leche hirviendo, se acerca al fuego, sin dejar de darle vueltas hasta que espese; se retira, se deja enfriar y se hiela.

Helado «tutti-frutti»

Se hace una crema como las anteriores añadiendo un picadillo de frutas confitadas al retirarlas del fuego; se deja enfriar y se hiela.

Helado de fresa a la crema

Se hace la crema (véase receta 1.^a), se añaden 500 gramos de fresa, que se pondrán al fuego con 130 gramos de azúcar; cuando hayan hervido diez minutos, se pasan por el chino y se añaden a la crema; al retirarlas del fuego, se añaden unas gotas de carmín vegetal, se deja enfriar y se hiela.

Helado de albaricoque a la crema

Se hace la crema (receta 1.^a) y se añade una latita de mermelada de albaricoque; si se quiere, se hace en casa la mermelada echando la misma cantidad de azúcar que de albaricoque; después, se pasan por el chino 250 gramos con el total de mermelada; se une a la crema y se hiela.

Leche merengada

Un litro de leche, 300 gramos de azúcar, cinco claras, corteza de limón y canela en palo. Se cuece la leche con el limón y la canela, se deja enfriar, se pasa por el chino y se hiela; cuando esté helada, se baten las claras a punto de nieve y se echan al helado. Las cremas, para helar, mejoran mucho añadiendo 100 ó 150 gramos de mantequilla al retirarlas del fuego.

Helados de limón

Medio litro de agua, un vaso de zumo de limón y 400 gramos de azúcar. Se pone al fuego a cocer a que hierva hasta que el azúcar esté derretida, se retira del fuego, se deja enfriar y se hiela. Si se quiere, se presenta el helado dentro de los limones, se les corta un poco por encima y se vacían de la carne (aprovechando el zumo para el helado); con una cucharilla se limpian bien, quedando la cáscara limpia y sin romper; se colocan en copas a medida de los limones; éstos han de ser grandes y muy iguales y se rellenan de helado; se sirven con barquillos.

Helados de naranja

Dos vasos de zumo de naranja, medio vaso de agua, dos de azúcar, unas gotas de carmín vegetal para colorearlo un poco; se cuece el zumo de naranjas con el agua y el azúcar, se pasa, se deja enfriar y se hiela, se limpian las naranjas quitándoles la coronita de encima con una cucharita, se les quita bien toda la pulpa, se colocan en copas y se rellenan de helado; para estos helados se presentan barquillos.

Helados de piña

Una piña fresca, una lata de piña al natural y 300 gramos de azúcar; se corta la piña por la parte de encima quitándole la alcahofa; ésta se reserva; se quita la carne, o sea la pulpa de la piña, con cuidado de no romperla, se exprime bien el jugo, se añade la lata de piña y el jugo hasta un litro de almíbar, se pone a cocer con el azúcar parte de la piña, se corta en cuadritos, se añade al almíbar, se deja enfriar y se hiela; cuando esté helada, se le añaden cuatro claras a punto de nieve con cuatro cucharadas de azúcar. Se sirve el helado dentro de la piña, la piña se coloca en un plato o ensaladera de cristal rodeada de hielo picado muy cristalizado y, encima, se coloca la tapa o alcachofa que se reservó de la piña.

Helado en sorpresa

Se hace un bizcocho un poco alto, se le quita la tapa y la miga de dentro, se rellena de helado de crema, se coloca la tapa y se sirve,

«Suflé» helado

Se hace la crema corriente (receta 1.^a) y se mejora añadiéndole 150 gramos de mantequilla; al retirarla del fuego, se deja enfriar; con pastas de vainilla compradas en ultramarinos, son cuadradas, más largas que anchas, se forma una caja cuadrada; se unen con caramelo, primero; se hace el fondo; después, se forma una hilera alrededor, se colocan a lo largo quedando la altura de 10 a 11 centímetros; que queden bien unidas al caramelo. Se baten tres yemas con tres cucharadas de azúcar; por parte, se baten las tres claras con tres cucharadas de azúcar, se unen a las yemas, se rellena la caja de helado, encima se echan las yemas y claras batidas, se coloca en la placa del horno que esté fría y se rodea con un trapo viejo y limpio; para que no se despeguen las pastas, se meten a horno fuerte hasta que el «suflé» suba y el helado no se derrita; se sirve inmediatamente.

Helado de Chantilly

250 gramos de azúcar, ocho claras de huevo y un litro de leche hervida con una barrita de vainilla. En un cazo se pone el azúcar y las claras, se acerca al fuego a que se pongan un poco tibias y se baten; cuando se hayan calentado un poco, se retiran del fuego y se siguen batiendo; se añade la leche hierviéndolo y se acerca al fuego sin dejar de batir hasta que espesen; se retira del fuego, se pone en agua fría y se sigue batiendo hasta que enfrie; se le añade 100 gramos de mantequilla y 250 gramos de nata y se pone a helar.

Biscuit «glacé»

Un litro de agua, 300 gramos de azúcar, doce yemas de huevo y un litro de nata batida; con el agua y el azúcar se hace almíbar, se retira, se deja enfriar y se baten las yemas; que queden bien esponjosas; se echa el almíbar a chorritos sin dejar de batir, se pone a cocer al baño maría sin dejar de darle vueltas con la varilla hasta que espese, se retira del fuego y se deja enfriar; cuando se vaya a helar, se mezcla la nata, se coloca en el molde, se tapa bien y se cierran las aberturas del molde con manteca; se mete enterrado entre hielo y sal por espacio de cuatro horas; éste no se hiela en garrafa; para sacarlo, se le quita la manteca, se mete un momento en agua hirviendo, se le da la vuelta y se sirve.

Helado Baleski

Se baten seis yemas con seis cucharadas de azúcar hasta que estén bien espumosas; por parte, se baten las seis claras a punto de nieve y se mezclan, sin batir, para que no bajen; se añaden 250 gramos de nata batida con cuatro cucharadas de azúcar Glass, se une todo y se coloca en un molde expreso de helar; se tapa bien; se cubre con manteca todas las aberturas para que no entre sal y se coloca el molde entre hielo con cinco horas de anticipación; a la hora de servir, se saca, se le quita la manteca, se introduce en agua caliente unos instantes, se le da la vuelta y se sirve montado sobre un bizcocho; resulta muy bien; el bizcocho se hace de la forma del molde helado, un poco más grande que el helado.

Copas de cremas Mux

Cuatro huevos, seis cucharadas de azúcar Glass, cuatro onzas de chocolate, 100 gramos de mantequilla, medio litro de nata y 20 gramos de pistacho (alfoncigo).

Se pone el chocolate en un cazo, se cubre de agua y se acerca al fuego; cuando esté blando, se quita el agua, se deshace bien, se añade la mantequilla en trocitos y las yemas de huevo; se bate para que quede bien fino y espumoso, se baten las claras a punto de nieve, se añade el azúcar Glass, se siguen batiendo un ratito más, se unen al chocolate y se colocan en las copas; se dejan en reposo, al fresco; lo mismo pueden hacerse la víspera; se echan en las copas en cuanto se terminen de batir; cuando se vayan a servir, se cubren de nata y se espolvorean con pistachos muy picaditos.

Copas de helado a la Celestina

Medio litro de leche, seis yemas, 200 gramos de azúcar, medio litro de nata sin batir, una lata de piña, 100 gramos de cerezas, un vasito de Curaçao, medio vaso de zumo de naranjas y tres cucharadas de azúcar Glass. Se cuece la leche con una varita de vainilla, se baten las yemas con el azúcar, se añade la leche hirviendo dando vueltas con la varilla, se acerca al fuego hasta que espese y, sin dejar de batir, se retira; se deja enfriar dando vueltas de vez en cuando; cuando esté fría y se vaya a helar, se le añaden el Curaçao y el zumo de naranjas; se coloca en la garrafa; no se tiene que quedar dura, solamente cuajada; se añade la piña cortada en cuadrillos pequeños. Se bate la nata hasta que espese, se añaden las tres cucharadas de azúcar Glass, se coloca sobre hielo hasta el momento de servir, se echa la crema helada en las copas, se introduce la nata en la manga con boquilla rizada y se forma un copete sobre la crema; en el centro se pone una guinda.

Copas a la Sevigue

Se hace una crema al caramelo (véase «Helado de caramelo», página 230). Se pone a helar hasta que cuaje, se coloca en las copas, se adornan con un copete de nata batida, sobre la nata se coloca una trufa de chocolate; para las trufas, 100 gramos de café, 100 de mantequilla y 150 de chocolate superior (rallado); se muele el café, se hace en un vasito de agua pequeño y se deja en infusión; luego, se pasa exprimiéndolo bien; en ese líquido se echa la mantequilla, se bate bien (la mantequilla sin derretir, pero antes se ablanda un poco), se añade la mitad del chocolate, se bate bien y se deja endurecer un poco; se hacen unas bolitas del tamaño de avellanas, se envuelven en el chocolate rallado y se colocan sobre la nata en el momento de servir.

Copas a tutti-frutti

Se hace una crema, se añaden frutas picadas; melocotón, pera, guindas al marrasquino, se hiela, se colocan en las copas, se cubren con una nata batida y, sobre ésta, se colocan dos rajitas de melocotón alargadas.

Limonada bilbaína

Seis botellas de vino blanco, dos de sidra «achampañada», una botella de moscatel (coñac, Jerez, Curaçao, zumo de limón y azúcar); estos cinco ingredientes, al gusto de quien los vaya a tomar, más fuerte o más flojo; el gusto del limón tiene que salir bastante; se le introduce unos trozos de hielo y se prepara treinta minutos antes de servirlo para que no se desvirtúe.

Cup

Seis botellas de vino blanco, tres botellas de «Champagne», un vaso de coñac, otro de Jerez, seis plátanos, seis melocotones, 500 gramos de fresa y 375 de cerezas o guindas. Las frutas mejores son las frescas; si no las hay, se ponen de lata y se cortan menudas; se preparan una hora antes de servirlo, se echa el vino, el Jerez y el coñac en una vasija y se echa azúcar hasta que esté dulce; no conviene azucararlo demasiado; se echan las frutas, se coloca la vasija dentro de otra mayor y se rodea de hielo; de vez en cuando se le da vueltas y se tiene tapado para que no se desvirtúe; el «Champagne» se echará en el momento de servirlo, y unos trocitos de hielo, aproximadamente un kilo.

Algunas indicaciones útiles

1.^a—Para hacer un buen caldo de carne, se pondrá todo en frío; los huesos y la carne se meten al horno que esté fuerte a que se doren, se introducen en la olla del caldo; mejora mucho el caldo de color y sabor; la grasa que sueltan del horno no se echa al caldo se aprovecha para otros guisos; cuando haya espumado, momento en que empezará a hervir, se echarán unas rajadas de tomate fresco; lo clarifica mucho; ha de hervir sin cesar pero muy lento; en dos horas o poco más estará el caldo hecho; para hacer sopa de ajo se fríe el pan y se cortan las sopas muy finas.

2.^a—Para cocer pronto y bien las verduras, se pondrán a cocer en una olla grande; ha de ser de doble cabida para que no cuezan apretadas, de lo contrario se escaldan, tardarán más tiempo en cocer y salen de mala presentación y mal sabor; se echa toda la verdura, de una vez, colocando la olla en el centro de la cocina; que rompa pronto a hervir; la generalidad de las verduras cuecen en media hora; si cuecen más de lo debido, saben apucheradas.

3.^a—Se cuecen las espinacas en agua abundante; si son para hacer puré, tan sólo han de hervir cuatro o cinco minutos; desmerecen mucho si hierven demasiado, y se ponen feas de color.

4.^a—Para cocer el cardo bien no hay más secreto que cocerlo en olla muy grande con agua abundante y se ha de dar vueltas al cocer; en una hora estará cocido, y, siendo de buena clase, en menos tiempo; se le quitará el agua en el momento en que esté cocido, sin dejar que se ponga oscuro, si cuece más, se oscurece; lo mismo se hace con las acelgas.

5.^a Para cocer bien las habas, se cuecen en agua abundante; se echarán todas a la vez; en media hora estarán cocidas; se les quita el agua rápidamente; no han de oscurecer, aun conservándolas hasta el día siguiente.

6.^a—Los garbanzos se ponen a remojo la víspera, se echarán a cocer en agua hirviendo; se espuman y se retiran que cuezan muy lentos, pero sin cesar, cuidándolos bien, en dos horas están cocidos.

7.^a—Las alubias secas se ponen a cocer en agua fría; cuando empiezan a hervir se tira el agua y se echa otra fría; al principio, hay que cuidarlas; no cuezan con poca agua; se les añade que estén bien cubiertas; si se secan, se salen del pellejo, se hacen puré; cuando van cociendo, ya no se añade más agua; que queden espesitas.

8.^a—Para que el arroz salga en punto, no se rehoga, se echa a cocer en el agua o caldo hirviendo, añadiéndoles unas gotas de limón.

9.^a—Los macarrones se cuecen en agua hirviendo y en sal, pero muy lentos; el hervirlos fuertemente los endurece; han de cocer el tiempo justo hasta que estén tiernos; si cuecen demasiado, al comerlos saben a maseta.

10.—El tomate se ha de hacer en sartén con bastante cebolla picada y aceite o manteca; se ha de cocer mucho hasta que esté bien espeso; que la grasa suba encima; se pasa por el chino y se reserva; conviene tener hecho, de antemano, una cucharada de puré de tomate; es indispensable en la generalidad de los guisos o salsas.

11.—Antes de servir los huevos ponches, se rocían con una cucharada de manteca derretida sobre la yema; los clarifica mucho.

12.—Los huevos cocidos y duros no deben hervir más de diez minutos justos; si cuecen más, las yemas se ponen negras y muy feas; se pelan (antes, se echan en agua fría).

13.—Los huevos al cristal se echan en una cazuela de agua hirviendo con un puñado de sal; se echan de uno en uno con una cuchara para que no se rompa la cáscara; no se cuecen amontonados; si es necesario, se cuecen en dos o tres veces, se echan y que rompan a hervir pronto; han de hervir cuatro minutos justos, se sacan, se ponen en un balde de agua fría y se deja la fuente abierta hasta que enfrién rápidamente; conviene que estén dos horas en agua fría y, si es más, lo mismo, no se estropean; se pelan golpeando la cáscara toda por igual; con un poco de paciencia, han de estar: la clara cuajada y la yema se verá transparente por la clara que está sin cuajar.

14.—Los huevos, para revueltos y tortillas; se baten en el momento de hacerlos, quedan más esponjosos.

15.—La merluza, la lubina y demás pescados cocidos, se ponen a cocer en agua fría para que no se rompa la piel, se rocían con vinagre y se introducen en el agua; se tienen en el agua hasta el momento de servirlos; se deben servir tibios, fríos del todo no resultan buenos.

16.—Los pescados asados no estarán en el horno más que el tiempo necesario; la base principal es el punto exacto.

17.—Al pescado no se le pondrá la sal hasta el momento de freírlo o asarlo; la sal perjudica y no lo mejora en nada.

18.—Las carnes, como mejor se conservan, son colgadas metidas en un saquito; por la carne se introduce una aguja con un bramante, se da un nudo y se cuelga para que no pegue en el saquito, si se deja sobre un plato el jugo que suelta, se hace mohosito y se pone fea y de mal sabor.

19.—A la carne frita no se le pone sal hasta el momento de freír o asar; se pone muy poca; en la mesa se echará más, si gusta; los filetes con mucha sal no quedarán ni bien fritos, ni bien asados. no se pinchan ni al asar, ni al freír; se les da la vuelta con una espátula que hay expofeso de freír, a modo de un cuchillo sin corte.

20.—Gustando los filetes delgados, se aplastarán con una pala de hierro expofeso para ello, humedecida en agua fría; si no, con el machete humedecido; de este modo, no desmerecen los filetes.

21.—Las carnes en salsa conviene saltearlas bien; que queden torraditas; después, se introducen en su salsa; de lo contrario, resultan los guisos como si fuese carne del cocido.

22.—Los riñones se saltean, se introducen en la salsa a que hiervan; siendo de vaca, unos 20 minutos; si hierven demasiado, se endurecen.

23.—Los sesos se cuecen después de bien limpios, en agua y sal, muy lentos para que se calen bien; de 25 a 30 minutos.

24.—Para hacer la besamel pronto y muy fina, se fríe el aceite con harina sin que se dore, se añade la leche hirviendo y se deja cocer hasta conseguir el espesor que se desea.

25.—La varilla o batidor de alambre es indispensable para que las salsas se liagan pronto y muy finas; lo mismo se emplea para la mayonesa; se hace con rapidez y sin temor a que corte.

26.—Para batir las claras se echan en un barreno calentado y con un poquito de sal fina; se baten más rápidas.

27.—Las cremas se hacen muy facilmente y en poco tiempo: batiendo las yemas con el azúcar y añadiendo la leche hirviendo, sin dejar de dar vueltas con la varilla; se acerca al fuego y, en poco tiempo, estará hecha.

28.—Para que no fracasen los flanes, conviene que, al retirarlos del fuego, se dejen enfriar dentro del agua en que se hayan cocido hasta que el agua esté completamente fría; el flan necesita, por lo menos, tres horas en reposo, después de cocido; de lo contrario, se abren al darles la vuelta, o se revientan; con estas precauciones son más seguros.

29.—Las chapas, o sea placas de horno, antes de colocar pastas sobre ellas, han de estar frías; colocándolas en placas calientes, se estropean; al sacarlas del horno, se retirarán las pastas en el momento, antes que cojan sabor.

30.—La base principal del horno es que esté en punto antes de introducir algo en él, preparándolo a la temperatura que la receta lo indique; no haciéndolo así, se expone a que el preparado se estropee por muy bien confeccionado que esté. La puerta del horno no se abrirá con violencia; cuando haya dentro algún preparado, el aire lo estropea.

31.—El mayor secreto del bizcocho está en la unión, o sea en la mezcla de las claras y en la harina; se mezclan con cuidado de que no decaigan; esto lo enseña la práctica; haciéndolo con frecuencia hasta coger el punto, se deben rellenar con la crema caliente; resultan más finos; siendo cremas de leche, las cremas de mantequilla son mejores frías.

32.—Las pastas y galletas se trabajarán poco; las masas, solamente unirlas, quedarán muy arenosas; si se trabajan o se amasan, quedarán muy correosas, resultando más inferiores.

33.—Las masas de freir se amasan y se soban mucho para que resulten buenas.

34.—Las masas de levadura se sobarán y se amasarán mucho, golpeándolas sobre la mesa y sacudiéndolas mucho; se hace con ligereza, antes de que se pasen los gases de la levadura; en invierno tardarán más tiempo en fomentar las masas; en verano se pone menos cantidad de levadura y fermentan antes; cuando están elevando, no se dará sacudidas al barreño para que no baje; se tendrá también cuidado, al meterlas al horno, para que no decaiga la masa.

35.—El almíbar no se debe cucharear mientras esté cociendo; para probar el punto, se introduce en él el mango del tenedor o la cuchara, sin revolverlo; si se cucharea, no quedará brillante ni transparente.

36.—Al caramelo, lo mismo para bañar pasteles que para bañar moldes de flanes, etc., se le dará el punto exacto, color de caramelo, no dejándolo oscurecer.

37.—El almíbar, para bañar pasteles, resultará muy decoradito añadiéndole un huevo batido.

38.—Las tartas y los pasteles emborrachados, deben emborracharse en caliente; el almíbar hirviendo y el bizcocho caliente absorben mejor. El bizcocho, recién hecho, hay que emborracharlo.

INDICE

	Págs.		Págs.
Prólogo	3	B	
A		Barvaroas de café	212
Acelgas	142	de naranja	213
Acelgas rehogadas	142	de vainilla	212
Achicorias	135	Bacalao, manera de remojarlo	64
Albóndigas de bacalao	68	a la capuchina	68
Albondiguillas de lomo	116	a la japonesa	65
Alcachofas al gratén	140	a la vizcaína	66
con jamón	139	al «Pil-Pil»	67
con tomate	139	con tomate	65
reboz. con ptas. fritas	140	en ajo arriero	67
rebozadas	155	en leche	67
rellenas de champiño-		en salsa tabla	66
nes y guisantes	140	en salsa verde	64
salteadas	139	fresco	48
Algunas indicaciones útiles	236	ranero	65
Almejas a la marinera	70	Baño blanco	209
Alubias blancas al gratén	12	Baño para barnizar pasteles	209
blancas estofadas	11	Becada, chocha o sorda a la bil-	
verdes con calabacín	136	baína	84
» con patatas	136	Berenjenas a la Orly	147
» pimientos del pico	136	fritas	147
» con tomate	136	rellenas	150
peinadas	137	Berza al natural	133
Anchoas a la Orly	64	Besugo asado a la parrilla	49
en aceite y vinagre	64	asado al horno	49
rebozadas	64	en arriero	49
Angulas	62	en salsa	49
Anguilas	58	besugo en escabeche	60
Anillos de lenguado a la Newburg	53	Biftecs (o bistecs) de vaca asados	87
Apio al natural	143	de solomillo	91
Apio con tomate	143	emparrillados	88
Arrengorri a la francesa	69	fritos	87
Arrengorri con mayonesa	69	Biscuit glacé	233
Arroz a la cubana	165	Biscuit imperial	226
blanco con huevos fritos	163	Bizcocho a la besamel	226
» con pechuğa gallina	163	brazo de gitano	227
» con salsa besamel	163	Diamante	228
con calamares	165	de Genua	228
con jamón y tomate	164	de Moka	228
con verduras	164	de Mux	227
de vigilia	164	de París	227
negro	165	Mascota	228
paella a la valenciana	162	relleno de crema R. 1. ^a	222
Asadurilla de cordero	195	» » R. 2. ^a	222
Aspid de langosta	72	» » R. 3. ^a	223
Aspid de langostinos	71	relleno de crema de	
Atún asado	50	mantequilla	223
con tomate	49	relleno de crema y mer-	
en fiambre	50	melada	223
frito	50	parisién	224
gratinado	50	sabarína	229
Aves y Caza	76	Blanco y negro	218

	Págs.		Págs.
Bonito en escabeche	60	Canelones con besamel	166
Borrajá a la aragonesa	144	con merluza	167
Borrajás al natural	143	reellenos con ternera	166
Brioche	229	Cantidades para el «praliné»	208
Budín de arroz	211	Canutillos de chorizo	176
de achicoria	145	Canutillos de jamón y ternera	176
de carne de cocido	13	Capón o pavipolla asada	76
de castañas	212	Caracoles a la riojana	181
de escarola	145	Caracoles con mayonesa	181
de espinacas	145	Cup	235
con mayonesa	145	Cardo con mayonesa	140
de frutas	211	» al natural	141
de lechuga	245	» a la Benita	141
de macarrones	167	» con salsa blanca	141
de pan	212	» a la crema	141
de sémola	210	» con salsa de avellanas	141
de tapioca	211	» rebozado	142
Buñuelos de bacalao a la Orly	66	» relleno	142
de merluza	46	Carmelitas	205
de patatas	178	Carne con tomate y pimiento	13
de puré de patatas	153	» de cocido a la aldeana	13
de ternera y jamón	176	» » » » española	13
de viento	219	» » » » vinagreta	13
C		» » » » al gratén	13
Cabracho con mayonesa	69	» » » » plato frío	13
Cabrajo o langosta Hormad	74	» rellena de vaca	95
Cabrito a la saboyana	122	Carnes de caldos y consomes, (mo-	12
Cafeta	197	do de aprovecharlas).	12
Cake	218	Carnes de vaca y ternera	87
de almendras	217	Cebolletas rebozadas	154
de almendras molidas	217	Cebollitas pequeñas para ragú	154
de chocolate	217	Cocido catalán	11
de sencillo	218	Codornices a la delfina	84
Calabacines rellenos	149	» al minuto	85
Calamares a la andaluza	59	» asadas	84
en su tinta	59	Cogollitos de lechuga, rebozados	154
rebozados	60	» » rellenos	154
Caldo limpio	5	Cola de merluza a la bilbaína	41
Maggi	6	» » » » Montagne	44
vegetal	6	» » » » parrilla	44
Callos a la española	183	» » » » rellena	42
a la vizcaína	183	» » mero al horno	56
de vaca o ternera a la riojana	182	» » » asada	56
en salsa blanca	183	» » » con mayonesa	56
Canapés, unas cuantas recetas de	22	Coliflor al gratén	136
para meriendas y entremeses	22	» » natural	135
con pimientos morrones	23	» a la vinagreta	135
con puntas de espárragos	23	» con mayonesa	135
de filetes de anchoas	23	» con salsa blanca	135
de «foie-gras»	23	» rebozada	135
de hojaldre	23	Conejo a la cazadora	86
de jamón York	23	» asado	86
de parte de gambas	24	Conejo en escabeche	86
de parte de pescado	22	Conejo en ascabeche	87
de puré de anchoas	24	» en salsa	86
de queso del Roncal	23	» frito	86
		» con arroz	166

	Págs.		Págs.
Conejo con arroz	166	Chuletas de cordero a la Berley	122
Consomé	5	» de pasto, asadas	121
» a la aurora	6	» de pasto con besamel	171
» » primavera	7	» con salsa a la española	121
» » real	7	» cordero de pasto en salsa	120
» » reina	6	» de langosta a la Nueva	120
» con chuchitos	7	» España	120
» de ave	6	» de merluza a la americana	42
Contra de vaca «brechada»	95	» empanadas	121
Copas a la Sevigne	235	» empanadas de ternera	106
» de cremas Mux	234	» trufadas de ternera	103
» » helados a la Celestina	234	Churros	219
» «tutti frutti»	235	Churros con leche	219
Cordero en salsa blanca	120	D	
» en salsa con verduras	120	Deshuesar una gallina, modo de	128
» frito	121	Dulce de yema	207
Crema de Chantilly	205	E	
Idem al chocolate	206	Empanadillas de bacalao	177
Crema de limón	206	» de bonito	177
» » chocolate	206	» de perdiz	177
» » mantequilla	206	» de ternera y jamón	177
» Fueté	207	» de vigilia	177
» de almendras	207	» rellenas	177
» pastelera al café	207	Ensalada a la Triación	148
» » al chocolate	207	» catalana	148
» » al «praliné»	207	» de lechugas y naranjas	147
» » »	208	» Isabelina	148
» de mantequilla	208	» rusa	149
Idem al café	208	Entrecote a la Bercy	95
Idem al chocolate	208	Escalopes de salmón	61
Crema mantequilla con espinacas	208	» de ternera empanados	108
Cremas variadas	205	» de ternera fritos	108
Crepés rellenos de crema	221	» filetes » emparrillados	108
Crepinetas	199	Espaldilla de carnero rellena	119
Criadillas a la Orly	178	Espárragos con mayonesa	138
Criadillas de ternera o cordero		» salsa a la holandesa	138
empanadas	182	» con vinagreta	138
Croquetas de bacalao	180	Espinacas	152
» » champiñones	180	» al gratén	143
» » chorizo	179	» con champiñones	143
» » huevos	180	» sultanas	143
» » jamón	179	Estones	201
» » langosta	180	F	
Croquetas de merluza	180	Fiambre a la «Bella Vista»	125
» » pollo	179	» de cabeza de jabalí	129
» » queso Gruyere	180	» de gallina trufada	129
» » ternera	179	» de hígado de cerdo	132
CH		» de hígado de ternera	127
Champiñones (hongos, setas) gra-		» de lomo de cerdo	126
tinados	156	Fiambre-pastel de «foie-gras»	127
Champiñones salteados	156	» de pechugas de gallinas	126
Chocolate para barnizar pastas	210	» a la Salesiana	126
Chuletas a la Buloz	171		
» » papillote	107		
» otra manera a la papillote	107		

Fiambre de perdiz	128
» de redondo de ternera	125
» de rosbif	124
» de solomillo planchado	124
» de ternera	123
» de ternera y lomo cerdo	124
Fiambres y platos finos	123
Filetes de hígado a la francesa	184
» » hígado en adobo	184
» » » languado a la moderna	54
» » » a la Orly	51
» » » a la primavera	54
» » » a la Rosalía	54
» » » salsa Villeroi	51
» » » fritos	51
» » merluza jugo de carne	45
» » ternera en salsa	115
» » ternera picada con tomate y pimienta	115
» » vaca de lomo alto, empanillados	88
» » vaca en salsa	96
» » vaca picada	94
» » empanados	116
Flan de café	214
» de chocolate	215
» de frutas	213
» de Jerez	213
» de leche	214
» de leche, 2.ª fórmula	214
» de naranja	213
» Regente	215
Fondán	209
Fritos, normas generales para	179
Fritos variados	170

G

Galletas para te	204
» saladas (dos fórmulas)	204
» Victoria	204
Gallina en guiso perdiz	80
» en pebre	80
» en pepitoria	80
» estofada	80
Garbanzos con arroz	10
» de vigilia	10
» en salsa	10
Gelatina	26
» de carne	131
» de carne, 2.ª fórmula	132
Guisado de ternera con champiñones	106
» de vaca con patatas	97
» de patatas, alcachofas y guisantes	98
» de vaca con tomate	97

Guisantes con jamón	137
» con tomate	137
» en primavera	138
» estofados	138
» salteados	153

H

Habas con berza	134
» con patatas nuevas	134
» fritas con mantequilla	134
» guisadas con costilla, tocino y chorizo	133
Helado al praliné	231
» Baleski	234
» de albaricoque a la crema	231
» de café	231
» de caramelo	230
» de crema, 1.ª receta	230
» de chocolate	231
» de fresa a la crema	231
» de limón	232
» de naranja	232
» piña	232
» Chantilly	233
» en sorpresa	233
» tutti frutti	231
Hígado a la española	183
» de cerdo en agujas	184
» de ternera salteado con champiñones	184
Hojaldre	171
Hojaldrillos de queso	203
Hojas de borraja rellenas	154
Hojas de espinacas a la Orly	153
Huevo Mol	210
Huevos «abollets» a la perigardina	36
» a la americana	32
» a la americana, 2.ª fórmula	32
» a la casera	29
» a la Claudia	31
» al gratén	37
» a la Luisette	30
» a la maltesa	28
» a la Orsay	37
» a la parisién	33
» a la présidencia	25
» a la Sagán	
» a caballo	
» al cristal	
» al nido	
» al plato a la conde	
» » a la «paysanne»	
» » con lechuga	
» » con tomate y picadillo de jamón cocotte a la leontina	

	Págs.		Págs.
Huevos con berenjenas	32	Lengua a la escarlata	130
» con puntas de espárragos	39	» a la Orly	178
» divorciados	34	» de cordero a la Orly	188
» empanados	37	» de ternera con besamel	186
» empanados a la Villeroi	30	» de ternera con tomate	188
» en primavera	32	» de ternera mechada	186
» escalfados a la bilbaína	34	» de vaca o ternera a la pañola	187
» » a la bressena	26	» devaca - ternera a la griega	188
» » a la cardenal	34	» » » suprema	187
» fritos a la romana	33	» » » empanada	185
» » a la victoria	26	» » » estofada	187
» » con arroz blanco	32	» » » rellena	186
» » con puntas de espárragos	29	Lenguados a la «meuniere»	53
» moldeados a la Aranjuez	35	» al gratén	52
» «mollets» a la Aurorina	31	» con salsa holandesa	52
» «poches» a la Villard	27	» fritos y empanados	51
» rellenos con bonito en escabeche	30	Lentejas guisadas	12
» rellenos de jamón	29	Liebre a la española	85
» revueltos a la Aurora	39	» asada al horno	85
» » a la «aumade»	38	» en salsa	85
» » a la francesa	38	Limonada bilbaína	235
» » con champiñones	38	Lomo alto de ternera asada	101
» » con guisantes y jamón	38	» con tomate y pimientos	116
» revueltos con jamón	38	» curado	117
» » con langostinos	37	» » y asado	119
» » con riñones	38	» » con espinacas	117
» Victoria	35	» » con tomate	117
» Zaleshy	36	» » en leche	118
I		» frito	117
Ingleses	198	» de cerdo asado	118
J		» de cerdo en adobo	115
Jugos de carne	21	» en leche	118
L		» en leche relleno	118
Langosta a la americana	72	Lubina	57
» a la Barcino	73	Lubina asada al horno	58
» a la bordelesa	73	M	
» a la cardenal	75	Macarrones con tomate	167
» cocida con mayonesa	72	» gratinados	168
» Hormad	74	» al gratén	167
» Hormad asada	74	» almendrados	196
» a la ostendesa	75	» al «sufle»	168
» a la rusa	74	» de almendras	195
» os a la africana	71	» de chocolate	196
» a la bordelesa	71	Magdalenas	190
» a la ostendesa	71	Manos o patas de cerdo gratinadas	193
» a la rusa	71	Manteca de anchoas	21
» » con mayonesa	71	Manteca de cangrejos	21
» leche merengada	232	Mantecadas de El Escorial	197
» lengua de gato	200	Mantecados	197
		Mayonesa de adornar platos fríos	151
		Mazapán para forrar tartas	210
		Medallones con una guarnición de alcachofas	105

Medallones con una guarnición de tartaletas	105
Medallones de lenguados rellenos	52
» de lenguados a la Bae	52
» de merluza	46
» de salmón	61
» de ternera	103
» de » con foie-gras	105
» de ternera con puré de guisantes	104
» de ternera con puré de patatas	104
» de ternera con puré de patatas	105
Medias lunas	202
Menestra	144
Mejillones a la bordelesa	71
Mejillones a la marinera	70
Merengues	198
Merluza al abanico	42
» a la Margarita	43
» a la Orly	178
» a la provenzal	42
» a la Valentina	43
» al gratén	45
» al Jerez	45
» confección más rápida	44
» en salsa verde	41
» frita	41
» rellena	42
Mero a la americana	57
» a la Benita	55
» a la parrilla	56
» a la riojana	57
» asado al horno	55
» en guiso perdiz	55
» en salsa amarilla	57
» en salsa verde	55
Mil hojas	224
Mingones	220
Mollejas de cordero salteadas	190
» de ternera a la suprema	190
» de ternera al vino blanco	190
» mechadas	191
Morcillo de vaca	98
Moros y cristianos	12
Morros de ternera a la riojana	182
Morros de ternera con vinagreta	182
Mostachones	198

O

Orejas de cerdo a la suprema	194
» con tomate	194
» en leche	194
» rebozadas	194
Orejuelas	220

P

Paella a la valenciana	162
Para la crema	225
Pan de molde	22
Pasta de cerdo empanada	194
» de empanadillas, 1. ^a fórm.	172
» de » 2. ^a y 3. ^a »	173
» de Volován	173
» de nata cocida	203
» Orly	173
» para tortillas crepés	172
» para fritos	174
» quebrada	172
Pastas de almendras	195
» de coco	195
» de chuchos	199
» de chuchos	200
» normandas	202
» suizas	204
» variadas	195
» variadas	201
» venecianas	203
Pastel de atún en fiambre	50
» de chocolate	224
» de chocolate	225
» de verduras	146
» de verduras con mayonesa	145
» fiambre de pescado	48
» ideal	224
» ruso	229
» San Honoré	225
Pasteles de crema o buñuelos	220
Pastelillos de hojaldre rellenos	175
Pastelitos de champiñones	153
» de gallina y jamón	176
» de jamón	153
» de queso	152
» de salmón	180
Pastitas de queso	202
» de San Nicolás	202
» especiales	201
» Golo	205
Patatas de cerdo a la española	194
» a la riojana	193
» a la vizcaína	193
» en salsa blanca	194
» rellenas	193
» de ternera a la española	182
» a la riojana	181
» a la vizcaína	181
» o cordero en salsa blanca	182
» fritas corrientes	157
» o manos de cerdo gratinadas	193
Patitas de cerdo a la Orly	178
Patitas de cerdo rebozadas	178

	Págs.		Págs.
Patatas a la importancia	162	Pollo con arroz	165
» a la inglesa	158	» con tomate	79
» a la lyonesa	160	» estofado	77
» a la manteca	158	» frito	77
» a la mayordomo	162	» relleno	77
» a la vascongada	159	» salteado y presentado con uvas y naranjas	79
» a la vinagreta	160	Pollos a la primavera	79
» al gratén	162	Ponche ruso	224
» al «suflé»	161	Potajes	10
» con fritada	160	Presentación de carnes, unas cuan- tas recetas para la	151
» con jugo de carne	161	Pudinga de berza	133
» con leche	161	» de bacalao asalmonado	68
» con mayonesa	160	» de bacalao con besamel	68
» con puerros	161	» de coliflor	136
» con tomate	158	» de merluza a la Aurora	44
» en salsa verde	159	» » a la parisién	47
» en salsa verde con guisan- tes y espárragos	159	» » asalmonada	47
» de puré rellenas	159	» » con besamel	47
» estofadas	160	» de mero	47
» fritas en rodajas	157	Puntas de espárragos	153
» fritas, unas cuantas rece- tas para	156	» de » a la sevillana	138
» paja	157	» de » al gratén	139
» puentes grandes	156	Puré amarillo de patatas	151
» rellenas	159	» de castañas	151
» salteadas	157	» de espinacas	151
» salteadas	158	» de patatas	152
Pato asado	76	» de estragón	22
Pechugas de gallina presentadas sobre un brioche	81	» de pimlentos morrones	22
Perdices asadas	82	» encarnado de patatas	151
» con tomate	83	» verde de patatas	151
» en conserva	83		
» en escabeche	83	R	
» en su guiso perdiz	82	Ragú de ternera	106
» estofadas	82	Ragú de vaca	97
Peritas de jamón	153	Rafles; pastitas muy finas	204
Peritas de puré de patatas	152	Rape a la americana	48
Pescados y Mariscos	41	» con salsa tártara	49
Pichones asados	81	» en guiso perdiz	48
Pichones esparillados o emparri- llados	81	» guisado	48
Pierna de carnero con tomate	120	Redondo con salsa Villerot	110
» » en adobo	119	» de ternera con tomate	109
» » a la toulousana	122	» » en leche	109
Pimientos rellenos	150	» » reb. y en leche	109
Pisto de berengenas	147	» en guiso perdiz	94
» de calabacines	146	» estofado	94
» manchego	147	Rellenos variados	150
Polvorones de canela	197	Rey asado al horno	69
» rellenos de cafeta	196	» en salsa verde	69
» sevillanos	196	» frito	69
Pollo a la crema, 1.ª fórmula	78	Riñones con champiñones	192
» » 2.ª »	78	» de cordero con salsa a la española	191
» a la suprema	76	» de cordero en agujas	191
» asado	78	» de ternera al Jerez	191

	Págs.		Págs.
Riñones de ternera rellenos	192	Salsa Aurora	14
» emparrillados	193	» bearnesa	18
Rizos de lenguado empanados	51	» besamel	14
» de merluza con mayonesa	45	» blanca	14
» de merluza rellenos	46	» » para pescados	19
» de ternera	110	» cazadora	18
» de ternera con champiñones	110	» de champiñones	15
» de ternera rellenos	110	» de riñones al Jerez	17
Rodaballo a la milanesa	63	» de tomates	17
» al gratén	62	» escarlata	15
» con mayonesa	62	» Hormad	18
»	62	» Madera	17
Rollo de ternera	112	» mayonesa	19
Rollo de ternera envuelto en tela		» » verde	20
de manteca	113	» Mornag	16
Rosbif	89	» muselina	16
Rosbif a la inglesa	89	» para fiambres	20
Roscón de ternera con champiñ. 114		» rubia	15
» » con mayonesa	114	» sanguinaria	20
» » con mayonesa	114	» veloute	19
» y remolacha	115	» Victoria	20
» de ternera con una guarni-		» Villerói	14
ción de verduras salteadas	114	» vinagreta	21
» de ternera con una guar-		» » 2. ^a fórmula	21
nición de verduras cocidas		Salsas para carnes y pescados	14
y rebozadas	114	Sardinas a la Orly	64
» de ternera picada	113	» al horno	63
Rosquitas, fruta de sartén	222	Sardinas asadas a la parrilla	63
Rumstec	88	» rebozadas	63
Rumstec de ternera	102	Sesos con tomate	189
S		» con tomate gratinados	189
Sables de París	199	» de ternera al Jerez	189
Salar la lengua, otro procedimien-		» » con mayonesa	190
to para	130	» » con salsa a la española	189
Salchichas alemanas	132	» » empanados	189
» con puré de patatas	185	» » »	190
» de lomo de cerdo	185	» » en salsa breve	188
Salmón a la parrilla	61	» » gratinados	189
» al gratén	61	» huecos	177
« (cocido con mayonesa)	60	Silla de ternera con una guarni-	
Salmonetes al horno	59	ción de verduras	104
Salmonetes fritos	59	Sobadas	216
Salsa a la aldeana	17	» con Corintos	216
» » alemana para pescados	19	» de chicharrones	217
» » española	15	Solomillo a la primavera	92
» » » más sencilla	16	» asado al horno	92
» » fraucesa	20	» » con champiñones	93
» » holandesa	18	» » con puré de patatas	93
» » » más sencilla	18	Solomillo asado presentado con	
» » inglesa	16	unos volovanes de puré de pata-	
» » Margot	15	tas rellenos de champiñones	93
» » Pascal	14	Solomillo asado y presentado con	
» » tártara	20	una guarnición de alcachofas re-	
» alangostada	20	llenas de guisantes y jamón pi-	
» Albo	20	cado	93
» alioli (agiaceite)	14	Solomillo braseado	91

pag 40-
 42-
 82-
 238-
 131-
 199-

Sin 12-10
 Piedad de...
 Cepid...
 Serrera...

Biblioteca de La Rioja



10000471298

123
 316

Sin 4
 pag 13
 65
 226
 283
 222



Hermanos Moroy, 1
LOGROÑO

Precio: 30 Ptas.

R

015036