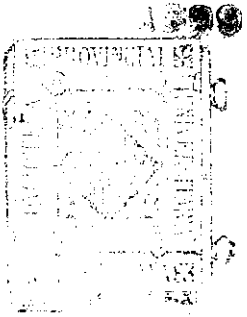
Biblioteca Nacional de España

Biblioteca Nacional de España

FEBRERO



EL COCINERO UNIVERSAL

Ó

ARTE DE GUISAR AL ESTILO MODERNO

Biblioteca Nacional de España

Biblioteca Nacional de España

El Cocinero Universal

* ó *

ARTE DE GUISAR AL ESTILO MODERNO

que consiste
en preparar los manjares más exquisitos
con facilidad y economía

POR

A. DE NAIT (Vindex)

Más de trescientas recetas
para la preparación de sopas, salsas, guisados, asados frituras, confituras, helados, etc., etc.

Tercera edición
de 10.000 ejemplares

BARCELONA
Casa Editorial Maucci.—Calle del Consejo de Ciento, 296
BUENOS AYRES
Maucci Hermanos, Cuyo, 1070
MÉXICO
Maucci Herms., 1.ª del Relox, 1
1893

Biblioteca Nacional de España

Imprenta de la Casa Editorial Maucci.—Barcelona

Biblioteca Nacional de España

PARA EL QUE LEA

Mi querido amigo y compañero *Vindex* me pide un prólogo. ¡Cómo si el poner prólogo á un libro fuera cosa de coser y cantar!

Pero es imposible resistir á la petición de un amigo sincero y de un escritor de tantos conocimientos como *Vindex*, y escribo el prólogo ó liminar, como Salvador Rueda llama á estas primeras páginas de introducción.

Y ya me tienen ustedes comprometido á escribir algo ó decir algo, aunque no sean más que cuatro palabras, para este libro de cocina tan bien escrito como pensado por *Vindex*. Este se ha salido *por la tangente*, podríamos decir, puesto que hasta ahora no le conocía como escritor culinario; era un articulista excelente, un periodista valiente y distinguido y quizás un novelista consumado, siquiera tenga temperamento para serlo, pero como autor de un libro de cocina, confieso ingénuamente que no le conocía.

Leí el libro y me quedé asombrado; no es posible encontrar otro de este género, mejor formado y tan perfectamente terminado, y hasta tal punto creo és-

Biblioteca Nacional de España

to, que desde hoy consideraré á mi amigo *Vindex* como un digno *plagiario* de Angel Muro, que tanto y tanto ha escrito de esta clase de asuntos.

Y á propósito. Ya que de Muro hablo, es digno de que sea conocido un trabajo suyo, uno de los últimamente publicados y que servirá de prólogo á este libro mucho más dignamente que todo lo que yo pueda decir.

Titúlase el artículo *Cómo debe ponerse y servirse una mesa,* y lleva por lema éste, del insigne novelador francés Alejandro Dumas: «Dime cómo comes, lo que comes, y te diré quien eres.»

Ahora lean ustedes:

«Entiéndase bien: una mesa de las llamadas de lujo, en la que el anfitrión y los comensales son gente distinguida y de gustos refinados.

Primeramente, el mueble mesa será rectangular, de dos varas de anchura, por las que sean menester de longitud, según el número de cubiertos, teniendo en cuenta que ha de reservarse á cada uno de estos un espacio de 70 centímetros por lo menos.

El tablero de la mesa ha de estar forrado ó cubierto con fieltro blanco para poner sobre él el mantel, que caerá hasta el suelo, metiéndose sus orillas y sus puntas hacia adentro.

El mantel y las servilletas serán adamascados, con las marcas y escudos estampados en la tela. Estarán planchados á máquina, sin mucho apresto.

La vajilla, de finísima porcelana blanca nieve,

Biblioteca Nacional de España

blanca azulada ó blanca rosa, según los usos, de cada plato.

Nada de cifras ni de filetes dorados ó de color, y menos esos dibujos de orla inglesa ó de laberíntico japonés. Para entremeses, helados y postres, los platillos fantasía de cristal, de china y de laca con figuras y atributos de color, tienen derecho á figurar en una buena mesa.

La cristalería, de la llamada muselina, lisa, de líneas artísticas, sin iniciales ni arrumacos.

Por excepción, las copas destinadas al vino del Rhin tendrán la forma y colores clásicos. El recipiente, verde oscuro y el pie retorcido, color topacio ó viceversa.»

«Cubiertos y mangos de cuchillos, grandes, de plata. Los cuchillos que siguen, que son los de postre, con hoja de plata y mango de Sevres. Las cucharas y tenedores, de tres tamaños, según se apliquen á los primeros servicios, á los entremeses ó á los postres.

Ya tenemos, pues, vestida la mesa con su blanco mantel. Se toma una cinta larga, en que hay lazadas color, de distantes unas de otras 70 centímetros, y se tiende por las aristas de la mesa manteniéndola tirante, para ir colocando y alineando cada plato frente á cada lazada.

A la izquierda del plato, juntos y en línea, tres tenedores de los grandes; á la derecha, la cuchara y tres cuchillos por el mismo orden.

Biblioteca Nacional de España

Sobre el plato de servilleta, cuadrada, con sus puntas marcando los ejes de la mesa. Nada de mamarrachos y monigotes hechos con las servilletas y embutidos en las copas, simulando abanicos, palomitas ó canastillas.

En parte no visible llevará cada servilleta un imperdible diminuto para que pueda fijarle el comensal en sus ropas según se le antoje, porque sobre esto no hay más regla que la del libre albedrío, siempre que el sistema no revele falta de costumbre de saber portarse bien en la mesa.

Debajo del plato se colocan dos palillos, y enfrente una copa para el agua y otra para el vino de pasto.

Nada más, aunque se beban durante la comida diez clases de vinos.

Luego veremos por qué.

Detrás de las dos copas es de rigor poner un bol pequeño y chato, de cristal raspado, con una servilleta dentro, de las llamadas de te. Sirven estos adminículos, con auxilio de unas gotas de agua, para mojarse y lavarse los deditos después de haber comido con ellos ciertos manjares que deben comerse con la mano, lo mismo en las mesas regias que en las de un solo cubierto.

El agua y el vino de pasto alternan entre los cubiertos de modo que estén los dos líquidos al alcance de cada comensal, que tendrán naturalmente, el vino á su derecha cuando esté el agua á su izquier-

Biblioteca Nacional de España

da, y viceversa. El agua y el vino se colocan en jarras de fácil manejo y con tapa de plata ó cosa que lo valga.

Detrás del agua, un salero de cristal de rosa macizo y grande, á la inglesa, y detrás del vino un utensilio igual para la pimienta blanca.

Serpenteando y corriendo por el centro de la mesa, con artística sobriedad, se ponen flores en cajetines de cristal que parten de un macizo del medio que no ha de levantar más de 15 centímetros.

Las flores para la mesa serán de vista y no de olor. La fragancia y el aroma de las muy olorosas penetra en ciertos manjares y descompone su sabor característico. Esto, que es elemental, no debiera decirlo; pero lo digo, porque la moda va convirtiendo las mesas en parterres, y los mejores platos que se sirven en ellas resultan incomibles para los paladares refinados.»

«Entre las flores se reservan espacios para los candelabros con bujías que han de alumbrar toda buena mesa, sin perjuicio de otras luces que iluminen la estancia.

Así puesta la mesa, como acabamos de ponerla, puede sentarse en ella el mismísimo Czar de todas las Rusias con sus augustos convidados, aunque tuviera que enmendarme la plana, sustituyendo la vajilla de porcelana con la de oro ó la de plata, que, á mi juicio, no resulta y está llamada á desaparecer, al menos los platos en que se come, porque las so-

Biblioteca Nacional de España

peras, legumbres y ciertas fuentes, tienen forzosamente que ser de metal.

Un momento antes de anunciar que la mesa está servida, se colocará al lado de cada cubierto entre los tenedores y las copas, el bollito ó mollete de pan tierno.

Y empieza la comida.

Los servidores van distribuyendo los platos de sopa y recogiéndolos de cada cubierto, cuando el comensal ha dejado la cuchara en el plato.

Entonces otro servidor presenta copas para el primer vino, y que lleva echadas á granel en elegante cestillo forrado con una servilleta; el convidado toma la suya, que deja en el borde de la mesa para que la llene el escanciador, que viene inmediatamente después. Se apura ó no se apura la copa, que se pone al lado de la del agua y de allí la recoge en una bandeja otra mano, cuando se va á repetir la operación para cambiar de vino y de copa.

Por la minuta que se tiene á la vista se sabe el orden de los vinos y el escanciador no tiene que anunciarlos.

Cuando un comensal prefiere tal vino y no desea más que ese, no devuelve la copa ni toma otra nueva, y el jefe de servicio, atento al movimiento, sabe perfectamente lo que quiere decir con eso el convidado.

Los aperitivos y entremeses, que no se ponen en la mesa sino en casas cursis, se pasan en platillos

Biblioteca Nacional de España

sobre bandejas que se presentan por la izquierda á cada cubierto en todos los entreplatos del primero y segundo servicio.

El servidor de mesa debe ser mudo y hacer el menor ruído posible al traginar los platos.

El comensal tampoco ha de dirigirle la palabra. Cuando le sirve aquel de un manjar, con la vista y con ligero ademán le indicará lo que prefiere ó desea.

Al tercer plato se renuevan los tenedores y cuchillos en número y tamaño, según los manjares que siguen.

Nada diré de la mecánica del servicio, en lo que á los manjares que siguen á la sopa se refiere, por ser esto el *a, b, c,* en todas las mesas en que no se ponen los platos á la vista, ni se trinchan por el anfitrión desde cuyo sitio y, entonces el sirviente distribuyendo raciones á los comensales.

Al servirse el helado, han de retirarse de la mesa los resíduos de pan, los saleros, el bol y servilleta del lavatorio, la copa del vino de pasto y su jarrito correspondiente.

Si durante la comida se desea enaceitar, avinagrar ó salsear un manjar, con estimulantes ó con mostaza, se encontrará todo eso reunido en un chirimbolo á propósito, que algunos llaman *convoy,* y que va en el centro de la bandeja de los aperitivos que se presentada de continuo durante la comida.

No creo que se me ha olvidado nada, y quiero

Biblioteca Nacional de España

terminar adivinando lo que algunos están diciendo.

—Pero, todo eso es para mesas de corte, de rigurosa etiqueta, ¡para magnates..!

—No, señores; toda mesa, por pequeña y familiar que sea, debe ponerse y servirse así.

Si muchos ricachos que comen salmón, trufas y capones, porque cuestan caros, probasen un día las patatas guisadas, bien guisadas y el bacalao frito, bien frito, servidos por todo lo alto, sabríanles á gloria, lo mismo que á mí me saben esos mismos manjares, cuando los como,—yo bien sé por qué,— los lunes, miércoles y viernes, y algunos domingos de cada mes.»

Dirán ustedes que he empleado ya algunas páginas en no decir nada del libro de *Vindex*, pero eso, francamente, me resulta un poco delicado, puesto que mis alabanzas, pues no podrían ser otra cosa lo que yo dijera aquí, podrían dar lugar á malas interpretaciones de los maliciosos.

Así es que creo será lo más acertado que imite á mi compañero que tanto honor me dispensa en esta ocasión marchándome también *por la tangente*, aunque no con el acierto que él lo hizo cuando se decidió á escribir este libro, el cual si ustedes me creyeran á mí, consultarían, pasando por alto lo que yo pudiera decir de bueno ó de malo en el prólogo.

CARLOS RIA-BAJA

Biblioteca Nacional de España

HIGIENE DOMÉSTICA

Para hacer boca

Guardaos mucho de confundir el apetito del estómago con el apetito del paladar. Este último muy á menudo, no pasa de ser ficticio.

Lo que place al gusto, lo que lisonjea la sensualidad, es, á veces, muy peligroso para el estómago.

El célebre *quod sapit nutrit* (lo que bien sabe, nutre) es un canto de sirena del que debemos desconfiar.

La cocina selecta tiene este peligro, á saber: el de hacer comer demasiado; ahora bien, el escollo, aquí, se encuentra muy cerca de la voluptuosidad.

*
* *

Biblioteca Nacional de España

Hacer una elección de alimentos convenientes, sin exclusión, refrescantes, caloríficos, ligeros substanciales, siempre según la tolerancia gástrica.

Repitámoslo otra vez: el alimento que mejor se digiere, es el mejor.

—¿Qué es la digestión? Es una función que consiste en la afinidad de *sí para sí*, en la atracción de los elementos similares; es la reproducción de los órganos por la potencia misma de su acción.

Ahora bien, lo mejor es abandonarse al instinto del estómago cuando, por lo demás, este órgano está sano y bien constituido.

***

Evitad toda distracción fuerte, importuna durante la comida.

Comensal amable y jovial, estad á vuestras anchas; alejad toda idea penosa.

Lo que se come en el seno de la alegría, produce, de seguro, una sangre pura, ligera, nutrida.

Que el tósigo de la vanidad no venga á echar á perder los manjares más sanos.

Pero, sobre todo, dejad bogar en paz la nave de la cosa pública.

***

Conocer exactamente la fuerza, la energía, las repugnancias, las predilecciones, y si vale decirlo, los caprichos del propio estómago.

Una experiencia cuotidiana y reflexiva debe ilustrar á cada cual sobre este punto importante.

Biblioteca Nacional de España

Comer lo que se digiere bien, rechazar lo que incomoda, he aquí la regla suprema, el sumario de todos los preceptos concernientes á la higiene de la alimentación.—*Reveillé-Parise.*

Caldo al minuto

El caldo al minuto es muy sencillo de hacer. En un litro y medio de agua se pone una libra de carne de vaca muy magra, la mitad de una gallina deshuesada y bien machacada y lo mismo la carne; se añade 10 gramos de sal; se pone á hervir á fuego vivo, sin dejar de moverlo despacio. Aparte se preparan cebollas, zanahorias, nabos, apis, puerros, etcétera, todo cortado en trozos menudos.

Pasados treinta ó cuarenta minutos de ebullición, se cuela y se sirve.

Sopa de yemas de huevo

Desleir una docena de yemas de huevo en abundante caldo del puchero, colado por una servilleta. Colocar la mezcla en una vasija, que se pondrá á cocer metiéndola en una olla de agua caliente á lumbre regular. Así que haya cuajado bien, se irá tomando la substancia á cucharaditas, acomodándolas en la sopera.

Momentos antes de servir, se agregará á la sopera una buena cantidad de caldo, espolvoreándola por encima con un poco de pimienta.

Biblioteca Nacional de España

Sopa de hierbas, á la italiana

Colocar, en una cacerola, acederas, espicanas, lechuga, acelgas, perifollo, manteca, lonja de jamón, sal, pimienta y especies.

Dejar que cueza todo, á la lumbre suave. Añadir un poco de harina, y mojar con agua ó caldo de legumbres.

Hacer un batido de seis ó siete huevos y mezclarlos con las hierbas, dejando que se vaya calentando, sin hervir.

Verterlo en la sopera, ya provistas de rebanatas de pan.

Sopa de cordero, á la griega

Rehogar en una cacerola con manteca y cebolla picada, una espaldilla de cordero, cortada en pedazos. Cuando éstos hayan tomado color, espolvorearlos con una cucharada de harina y otra de polvo de «cary».

A los dos minutos, mojar con tres ó cuatro litros de caldo, añadiendo unos trocitos de jamón crudo y un ramito de perejil. Después de unos hervores, retirar la cacerala á un ángulo, donde acabe de cocer el cordero. Pasar el fondo de cocción ó otra cacerola, mezclándole 250 gramos de arroz cocido en mucha agua, para conservar enteros los granos, y proseguir la ebullición moderada durante diez minutos. Y verter este caldo en la sopera, donde se habrán dispuesto ya los trozos de cordero.

Biblioteca Nacional de España

Sopa de vigilia

Tomar: 100 gramos de zanahorias, 15 de nabos, 15 de puerros, 50 de cebolla, 25 de apio, sal y pimienta. Cortar todas estas raíces en tiras y pasarlas á la lumbre en 300 gramos de manteca de vaca. Cuando hayan tomado un buen color, mojarlas con dos litros de caldo de judías clarificado, é igual cantidad de caldo de lentejas. Dejar que todo ello cueza moderadamente, durante cuatro horas. Al ir á servir, córtese en tiras unos 200 gramos de corteza de pan, colocándolas en la sopera y vertiendo encima la mezcla antedicha.

Sopa de bacalao

Cortar en trozos cuadrados, de unos tres dedos, de 500 á 600 gramos de bacalao previamente desalado.

Rebanar un puerro y dos cebollas medianas y darles color, á la lumbre con un diente de ajo y una hoja de laurel. Añadir el bacalao, una pizca de azafrán, un tomate picado y cuatro ó cinco patatas peladas y cortadas, mojar á nivel con partes iguales de vino blanco y agua caliente. Cocer á lumbre viva, hasta que las patatas se ablanden, añadir entonces perejil picado y una punta de ajo, y á los dos hervores, terminar con el zumo de un limón. Verter el caldo en la sopera, ya provista de rebanadas de pan

Biblioteca Nacional de España

y servir con ella en una fuente, el bacalao y las patatas.

Sopa de coliflor

Se limpia y escogen coles de flor pequeñitas, se cortan á trozos, se echan en la cazuela con manteca y se pone al fuego, dándole algunas vueltas hasta que se doren: humedézcanse entonces con agua, y mitad agua y mitad caldo sazónense. Se tuestan rebanadas de pan y se empapan en el líquido, poniéndole después á fuego lento hasta que se haya deshecho todo. Puede servirse como menestra.

Sopa negra

Y además cara. Se prepara un puré espesito de patatas, con caldo de puchero. Fuera del fuego, se liga con dos yemas crudas batidas con agua fría, y ya la sopa en la sopera, se incorporan tres cucharadas de un picadillo muy menudo de trufas, cocidas de antemano en vino blanco de lo mejor cuando no se quiere ó no se puede emplear el Champagne, que es el indicado.

Sopa indiana

Siempre que en una comida se prepara un pescado á la Chambord que lleva como guarnición obligada algunos congrejos, se preparará un puré clarito de patata ó de guisantes alargada con el agua ó caldo en que se cocieron las cangrejos. Se completa la sopa con daditos de pan fritos y después se le da

Biblioteca Nacional de España

el nombre que se quiere por no ser esta sopa de las de fonda ni de ritual culinario.

Sopa primaveral

Córtese, en tiras unos cuantos nabos, zanahorias y puerros, pásense por manteca, á fuego suave, meneándolos para que tomen color. Mójese con caldo, déjese cocer durante una hora. Añadir puntas de espárragos, guisantes y judías verdes, todo ello cocido en agua y caldo en cantidad bastante, espúmese, y viértase hirviendo en la sopera, sobre cortezones de pan fritos.

Sopa de acederas

Poner á la lumbre, en una cazuela, una buena porción de manteca y un puñado de acederas mondadas, lavadas y cortadas. Cuando haya cocido, añadir la cantidad de agua suficiente. Próxima á hervir, se agregarán las rebanaditas de pan que sea menester, dejando que cueza el todo á fuego lento. Poco antes de hervir, viértase en la sopera, con un batido de yemas.

Sopa de puré de lentejas á la Conti

Poner en una olla, á la lumbre, y en suficiente cantidad de caldo una porción de lentejas, con una lonja de jamón magro escaldado, un trozo de perdiz, una zanahoria, un nabo, una cebolla, dos puerros y un pie de apio. Después de espumar, déjese al fue-

Biblioteca Nacional de España

go moderado unas tres horas. Retírense las raíces, el jamón y el trozo de perdiz. Añádase una porción de consumado. Así que hierva, apártese á un ángulo á fin de clarificar el puré, quitando la espuma y la grasa á medida que se formen. Viértase en la sopera sobre cortezas de pan pasadas por manteca, y sírvase

Sopa inglesa á la Rothschild

Poner á la lumbre, en una olla grande, dos rebanadas de jamón, un pavipollo á medio asar, una perdiz, un trozo de ternera, y caldo bastante. Después de espumar, agregarle dos cebollas, dos zanahorias, dos pies de apio, cuatro puerros y un ramito compuesto, moscada rallada, cayena, pimienta y dos clavillos. Cuando la mezcla haya pasado unas cinco horas á fuego moderado, incorporarle dos claras de huevo batidas con un vaso de vino blanco del Rhin y quince minutos después, pasarla por servilleta. Hacerla hervir luego, para verterla en la sopera, provista de albondiguillas de ave, con esencia de seta unas cuantas crestas de gallo y una veintena de setas pequeñas escaldadas.

Potaje á la Condé

Cocer, en coldo una porción de frijóles morados con dos zanahorias, otras tantas cebollas, un poco de gordo de puchero y dos ó tres clavos de especia. Así que estén completamente cocidos los frijóles y

Biblioteca Nacional de España

sarlos por tamíz. Y con ello, bien caliente, rociar las cortezas de pan, fritas en manteca, que ya se tendrán prevenidas en la sopera.

Sopa de lujo

Se limpian y cortan á trozos iguales ó se parten en forma de almendras ó de aceitunas, zanahorias, nabos y rábanos. Se cortan á tiritas apio, y puerros; se mondan cebollas muy pequeñas, blancas y enteras; se añaden judías verdes desgranadas, guisantes, puntas de espárragos, coliflor á trozos, cogotillos enteros de col de Bruselas, pepinos cortados con almendras ó bolitas y se blanquea todo con agua hirviente, pero poniendo los pepinos, las puntas de espárragos, la col de Bruselas y la coliflor aparte, á fin de que no se deshagan estos últimos; se cuece con caldo, se añade un poco ee azúcar y se sirve. Puede añadirse un puré cualquiera, ya sea de castañas, guisantes, judías ó lentejas, ó remojar en el potaje rebanadas de pan ó coscorrones fritos. Los pepinos, espárrogos, col de Bruselas y coliflor, se ponen á cocer en el caldo poco tiempo antes de servirla. Si la sopa sale clara, se espesa con una salsa tomate.

Sopa de arroz con salsa tomate

Lavar en dos ó tres aguas una porción de arroz. Escurrirlo y ponerlo á secar. Preparar una salsa en un poco de manteca, con tomate, clavo y canela,

Biblioteca Nacional de España

bien molidos, y cocerla, echándole agua caliente. Revolver el arroz, ya seco, con uno ó dos huevos, y colocarlo en una cazuela untada de manteca, agregándole la salsa. Ponerlo á hervir, entre dos lumbres, hasta que quede bien espeso.

Sopa à la crecoj

Escaldar en agua hirviendo zanahorias, nabos apio y cebollas, menudamente cortadas, escurrirlas. Ponerlos á lumbre moderada, con una porción de manteca, unas rebanadas de jamón y un poco de azúcar. Mojar con caldo de puchero. Cuando todo esté cocido machacar las legumbres y pasarlas por tamiz, ayudando esta operación con el mismo caldo que sirvió para cocerlas. Poner el puré al fuego moderado, durante 2 horas. Espumarlo y verterlo en la sopera sobre rebanadas de pan fritas con manteca.

Potage á la Sevigné

Se toman ocho yemas de huevo y se deslían en medio litro de caldo. En seguida se pone al baño maría esta especie de crema, y una vez fría se corta en pedacitos. Se vierte el caldo en la sopera y se colocan los pedacitos de la crema antes dicha en vez de pan.

Consommé «María Luisà»

Se toma un kilo de vaca, media gallina á medio asar, dos zanahorias, un ajo, un clavo de especia, un

Biblioteca Nacional de España

ramillete surtido, y se pone á cocer todo en dos litros de agua. Se deja cocer lentamente durante cinco ó seis horas. Se le quita la grasa y se sirve sin pan. Si se desea que el consommé sea más sustancioso, se le añade á la cocción una perdiz y una lonja de jamón.

Sopa á la juliana

Se dividen en filetes muy delgados zanahorias. nabos, puerros, cebollas y apio, y se les hace tomar color pasándolos por la cazuela con manteca, luego se les añade unas cuantas hojas de lechuga de cerafollo y de perejil picadas, y si la estación lo permite, un puñado de guisantes verdes con otras tantas habas tiernas. Cuando las legumbres hayan cocido bien, y en el momento de servirlas, se añade un buen pedazo de manteca fresca. En muchas casas se prefiere la juliana con puré; en este caso, se cuecen las legumbres algo más á fin de que pasen fácilmente á través de un colador fino. La juliana con puré se sirve con pedacitos de pan muy pequeños, fritos en manteca en el momento de añadirlos á la sopa.

Sopa á la Colbert

Es una juliana preparada como se ha dicho, pero con legumbres frescas cortadas en filetes. En el momento de servir esta sopa, á la cual no debe añadirse pan, se preparan tantos huevos en camisa bien cocidos cuantos sean los comensales de la mesa; se

Biblioteca Nacional de España

sirven los huevos encima de la sopa Colbert un poco espesa. Para preparar bien los huevos en camisa, es preciso romperlos con mucho cuidado uno por uno, en una cazuela llena de agua hirviendo. La clara se cuaja al rededor de la yema, que debe quedar blanda. Se sacan del agua los huevos en camisa con una espumera, cuidando de escurrirlos bien.

Salsa á la italiana

Picar dos cebollas. Hacer que tomen color rubio, á la lumbre, con manteca. Añadir doble cantidad de setas picadas. En cuanto éstas hayan reducido su humedad, mojar con tres decilitros de jugo trabado y un decilitro de vino blanco. Añadir una hoja de laurel. Hacer que se reduzca, diez minutos, á buen fuego. Agregar tres cucharadas de trufas picadas, una de perejil picado y una pulgarada de pimienta. Retirar el laurel al servirla.

Salsa de tomillo

Póngase á la lumbre una cacerola con una porción de manteca, un poco de pan rayado y unos pedazos de jamón gordo. Dorado que esté, agréguese ajos y cebolla picados, caldo, pechuga picada, dejando que hierva á fuego suave, con sal conveniente y añadiéndole al retirarla de la lumbre, perejil y tomillo picado grueso, y un poco de pimienta y clavo molidos. Pero antes se dejará espesar lo necesario.

Biblioteca Nacional de España

Salsa casera para asados

Póngase al fuego, en una cacerola, tres cucharadas de cebolla y escalona picadas, y rehóguense con manteca y aceite. Espolvorear con una pulgarada de harina y mojar con un poco de caldo. Añadir pimienta gorda, hierbas aromáticas, perejil y dos ó tres anchoas picadas,

Menear hasta que hierba, y apartar la cacerola á un ángulo, dejando que cueza de doce á quince minutos. Agregarle el jugo de la grasera espumado y colado, y terminarla, poniéndole unas ruedas de limón sin cortezas ni pepitas.

Salsa de alcaparrones

Freir, en una cacerola, con manteca y aceite, unas rebanaditas de pan, uno ó dos dientes de ajo y dos ó tres yemas de huevo. Molerlo, después todo y desleirlo en caldo de puchero.

En la cacerola, freir ajos y cebolla menudamente picados, agregarle el caldo, sazonado con sal y pimienta, y además un poco de vinagre y alcaparrones rebanados. Dejar que espese, á la lumbre suave, y luego trasladarla á la salsera.

Salsa de rábanos

Póngase en una cacerola 40 gramos de manteca y otro tanto de harina. Déjese cocer sin que tome color.

Biblioteca Nacional de España

Mójese con dos litros de caldo y otros dos de leche cocida. Menéese hasta la ebullición. Déjese que siga cociendo diez minutos. Agréguese, entonces, un puñado de raíces de rábano picadas y una pulgarada de azúcar. Termínese la cocción á lumbre lenta, sin dejar que hierva.

Salsa de manteca negra

Derretid á fuego vivo 125 gramos de manteca, y dejadla al fuego hasta que tome un color muy oscuro; añadirle entonces sal, pimienta y medio vaso de vinagre; meneadlo vivamente; retirad la cazuela del fuego; en el momento de servir, echad en la manteca una cucharada de alcaparras. La salsa de manteca negra, de un sabor muy pronunciado, es un condimento muy usual, sobre todo para servir con la raya y otros pescados de un gusto naturalmente poco pronunciado.

Salsa de cebollas

Coced á fuego lento, con una tajada de jamón de 125 gramos é igual cantidad de manteca fresca, una docena de cebollas medianas cortadas desde luego en sentido longitudinal y en sentido inverso, después para dar á las tajaditas la forma de dados; aderezadlas y con sal y pimienta y un poco de harina, y mojadlas con una taza de caldo ó de consumado.

Cuando el jamón y las cebollas estén perfecta-

Biblioteca Nacional de España

mente cocidas y la salsa bastante reducida, retiradla del fuego, pasadla por un colador muy fino comprimiéndola fuertemente, y añadidle, en el momento de servirla, dos yemas de huevo bien batidas, procurando que la salsa no sea demasiado caliente, sino la trabazón se echaría á perder.

Salsa mosquetera

Machacar una escalonia, perifollo, estragón y berro, de cada cosa un puñado. Añadir una cucharada grande de gelatina de carne, sal, pimienta, moscada rrallada y mostaza fina. Pasar por tamiz. Desleir con dos grandes cucharadas de aceite, y una de vinagre de estragón.

Salsa remolada

Se empieza por preparar una mayonesa según la fórmula precedente, á cual se incorpora, meneándola largo tiempo con viveza, una cucharada de mostaza por cada dos yemas de huevo que se emplean. Cuando la mezcla sea bien íntima, se añaden tres ó cuatro escaluñas bien picadas, una cucharadita de perejil picado también, unas cuantas alcaparras, y según los gustos, uno ó dos pepinillos cortados en pedazos muy pequeños. El aderezo de sal y pimienta debe ser algo más considerable que para la mayonesa.

Salsa suprema

Juntad en una cazuela, á fuego vivo, una taza de

Biblioteca Nacional de España

veluté y una de consumado, dejadlo reducir á la mitad; añadid luego 60 gramos de manteca fresca, y en el momento de servir, una cucharada de agraz ó á falta de agraz, el zumo de un limón.

Salsa española casera

Cortar en muy pequeños trozos, menudillos y restos de aves, un poco de ternera y una rebanada de jamón. Ponerlo á la lumbre en una cacerola hasta que tome color. Mojar con un vaso de vino blanco y un poco de zumo de limón, y al breve rato, con unas cucharadas de caldo. Dejar que cueza lentamente en un ángulo de la hornilla, y terminar, espumándola, pasándola por tamiz y mezclándola con una ligera salsa rubia.

Salsa Perigueux

Rehóguese en una cacerola, con manteca, jamón magro cortado en forma de dados, y una cebolla y un poco de escalonias picadas. Así que haya tomado color, mójese con vino blanco, y déjese reducir. Hágase requemar una porción de manteca, y mójese con la salsa é igual cantidad de caldo reducido, agregando mondaduras trufas. Déjese á fuego lento hasta que se reduzca á consistencia de papilla. Pásese por tamiz, añádanse trufas cocidas, cortadas en delgadas ruedas y sírvase.

Salsa marinera

Cortar en ruedas delgadas una cebolla grande, y

Biblioteca Nacional de España

ponerlas en una cacerola con tres escalonias, un ramito compuesto, mojando la mezcla con tres decílitros de vino tinto. Haced que reduzca de mitad, á lumbre moderada. Agregar tres decílitros de jugo espeso, dejar que se reduzca todavía, algunos minutos. Pasarla por tamiz fino.

Salsa india

Poner á la lumbre en una cacerola, una cebolla, con manteca, un ramito compuesto y unos cuantos pimientos chicos. Rehóguese, añádase dos cucharadas de polvo de «cary». Mójese en tres decílitros de salsa rubia, ó buen consumado, con harina. Déjese cocer durante quince minutos. Pasarla por tamiz. Volverla un rato á la lumbre, en la cacerola, y trabajarla con nata cruda.

Salsa holandesa

Poner tres yemas de huevo en una cacerola, acompañadas de una cucharada de harina, un poco de sal, y moscarada rallada. Incorporarlo todo perfectamente. Desleir con dos centílitros de agua fría. Colocar la cacerola á la lumbre, y menear constantemente la mezcla hasta que vaya á hervir. La salsa, entonces debe encontrarse lisa. Apartarla á un ángulo, incorporándolo poco á poco, cien gramos de manteca, sin cesar de menearla. Termínese con el zumo de un limón.

Biblioteca Nacional de España

Salsa de escalonias

Poner en una cacerola, á la lumbre, dos cucharadas de escalonias picadas, con cinco ó seis cucharadas de vinagre, hasta que se reduzca por completo el líquido. Mojar entonces, con caldo ó jugo espeso, añadiendo un ramito de perejil (1) con laurel y otras hierbas aromáticas. Dejad que todo ello cueza, diez minutos, en un ángulo de la hornilla. Si la salsa se mojó con caldo, añadirle caramelo y trabajarla con fécula desleída ó manteca asada. En ambos casos, terminarla con una pizca de pimienta. Espumarla y servirla, sin pasar por tamiz, después de haber retirado el ramito.

Salsa del pobre hombre

Coced, sin sofreirlas, cuatro ó cinco escaluñas picadas con un poco de perejil picado, en una taza de caldo, al que se añade una cucharada de vinagre y suficiente condimento de sal y pimienta. Cuando esta salsa haya hervido un cuarto de hora y estén bien cocidas las escaluñas, se puede servir. Se le da mejor gusto añadiéndole una cucharada de jugo de carne asada.

Sesos fritos á la vitoriana

Se cuecen los sesos, se sacan sobre un trapo lim-

(1) Véase el libro PLANTAS MEDICINALES que se vende en esta Casa Editorial. En dicho libro se explica el modo de distinguir el peregil de la cicuta, plantas ambas muy parecidas, y venenosa la última de ellas.

Biblioteca Nacional de España

pio hasta que escurran, se hace una masa que no sea muy fuerte con harina, sal y agua, se baten cuatro claras de huevo y se incorporan á la masa de harina, se cortan los sesos en pedazos y se rebozan con esta masa, se pone manteca bien caliente y se van friendo varios pedazos á la vez.

«Risotto» ó sea arroz á la napolitana

Rehogar en una cacerola con aceite una cebolla picada. Mezclarle 500 gramos de arroz limpio, pero no lavado. A los pocos segundos, mojarlo hasta tres veces su altura, con caldo de pescado, añadiendo la pulpa de un tomate. Cocerlo durante 20 minutos, y apartarlo de la lumbre. Incorporarle 5 ó 6 cucharadas de queso parmesano rallado, y un guiso de colas de cangrejo, ostras y setas cocidas, cortadas, cubrir la cacerola. Transcurridos 2 minutos, servir el arroz en plato hondo.

Macarrones de vigilia á la napolitana

Lavar unas docenas de almejas pequeñas, ponerlas en una cacerola y hacerlas saltar á la lumbre hasta que se abran, echándolas luego en una tortera. Rehogar en aceite una mescolanza de legumbres: apio, zanahoria, puerro, perejil, ajedrea y mondaduras de setas. Espolvorearlas con harina, y á los dos minutos mojarlas con el caldo de las almejas y unas cucharada de salsa de tomate. Menear, hasta la ebullición, moderar la lumbre y un cuarto de hora

Biblioteca Nacional de España

después, pasar por tamiz. Cocer aparte 500 gramos de macarrones, escurrirlos, volver á la misma cacerola (enjugada), agregándoles una porción de manteca y unas cucharadas de queso parmesano rallado. Incorporarles, poco á poco la salsa como también las almejas desprendidas de sus conchas. Colocar en una fuente y servirlos, espolvoreados con queso de Parma rallado.

Arroz de vigilia, á la rusa

Escaldar 3 ó 4 docenas de ostras. Rehogar en aceite una cebolla picada sin que tome color, y añadirle 250 gramos de arroz limpio, lavado y escurrido. Rehogar también este arroz, meneándolo. Mojarlo, hasta tres veces su altura, con el cocimiento de las ostras y caldo de pescado. Despues de unos hervores, moderar la lumbre, dejando que cuezca el arroz, á cubierto. Cuando esté casi seco y tierno, colocarlo en una fuente y servirlo, acompañado de las ostras.

Callos á la veneciana

Dividir, en tiras, 500 ó 600 gramos de cuajar cocido y escurrido. Cortar, también en tiras, unas cuantas setas tiernas. Ponerlo todo en una cacerola, con manteca, el zumo de dos limones, un poco de substancia, sal y pimienta, tapar la cacerola. Cocer á fuego moderado, hasta reducción de la humedad. Trabar entonces, con un poco de salsa de tomate y gelatina. Añadir una pizca de cayena, dar dos her-

Biblioteca Nacional de España

vores á la salsa, y terminar con una pulgarada de perejil picado.

Caracoles á la marinera

Tomar 5 ó 6 docenas de caracoles á medio cocer. Escurrirlos. Rehogar en una cacerola, con manteca ó aceite, una cebolla picada. Añadir los caracoles. Sazonar, á los pocos minutos, espolvorear con harina y mojar con vino tinto. Menear hasta la ebullición, y moderar mucho la lumbre, agregar un diente de ajo, un ramito compuesto, 125 gramos de saladillo cortado en cuadritos y 3 ó 4 docenas de cebolletas doradas á la sartén. Cuando estén cocidas éstas, colocar los caracoles en la fuente sobre rebanadas de pan tostadas y frotadas con ajo, rodeándolos con las cebolletas.

Callos á la lionesa

Cortar en tiras 600 gramos de cuajar de vaca, cocido y bien escurrido. Rehogar en manteca dos cebollas en ruedas, dándoles vueltas, sazonarlas y cuando estén casi cocidas, añadir los callos. Sazonar, y saltarlos á buen fuego hasta que queden ligeramente dorados y las cebollas cocidas. Terminar con perejil picado y un poco de vinagre.

Callos á la tártara

Cortar en trozos cuadrados un kilogramo de cuajar cocido y escurrido. Ponerlos en una vasija, sazo-

Biblioteca Nacional de España

narlos con sal y una pizca de cayena, 2 cucharadas de cebolla picada y otro tanto de perejil, rociando con aceite la mezcla y dejándola una hora en maceración. Tomar sucesivamente los trozos del cuajar, bañarlos con aceite, empanarlos y colocarlos en la parrilla, dejando que cuezcan durante 20 minutos á lumbre muy suave. Disponerlos en una fuente caliente, y servirlos con una salsa tártara.

Huevos á la provenzal

Se van cascando los huevos á medida que se echan en aceite hirviendo. Durante su cocción, se espolvorean con sal y pimienta, aplanando con una cuchara todo lo que tienda á esponjarse y dándoles vuelta, para que queden igualmente dorados. Servirlos, cada uno sobre una rebanada de pan de igual tamaño, cocida de igual suerte, cubiertos de salsa española reducida, y rociados con zumo de limón.

Tortilla rusa con maicena

Desleír dos cucharadas de harina de maicena en 2 vasos de leche ó agua. Agregar 8 huevos. Sazonar con sal y pimienta. Batir la mezcla hasta su perfecta incorporación. Ponerla á la lumbre en una sartén conteniendo buena porción de manteca ya derretida, y dejar que cuezca moderadamente, con rescoldo en la tapadera. Así que haya tomado buen color deslizarla en un plato, y servirla rociada de manteca derretida.

Biblioteca Nacional de España

Macarrones á la italiana

El plato italiano por excelencia es el macarrón: compuesto con aquella especialidad y gusto tan exquisitos, como oriundos al fin de la hermosa y pintoresca Italia, son los macarrones el manjar delicioso que honra las cocinas más aristocráticas del mundo. Los componentes que entran en este plato y la manera asaz, sencilla de aderezarlo, facilita á las familias más modestas, el poder saborearlo de vez en cuando y tener conocimiento de la cocina italiana, una de las mejores del mundo: por eso anotamos aquí algunos de sus codimentos. Los macarrones á la italiana se hacen del modo siguiente:

Para un kilo de macarrones, colóquese al fuego una olla conteniendo 6 litros de agua, aderezada con sal. Cuando el agua esté en completa ebullición, échense los macarrones y dejarlos cocer 15 minutos ó algo más, si el cocinero comprende que no están bien cocidos. Hecha esta operación, y después de cocidos, se tira el agua, y los macarrones se colocan en un colador con el fin de que queden bien secos. Mientras se hace esta operación, preparará el cocinero una salsa de tomate, frito con manteca, en cuya salsa puede añadirse trozos de liebre, carne de buey y salchichas todo bien aderezado, cuidando de añadir un poco de pimiento picante y en su defecto especias. También tendrá preparada una buena cantidad de queso Parmesano bien rallado. Se van colocando los macarrones en un plato grande, y á medida

Biblioteca Nacional de España

que se colocan se van rociando de salsa y de queso, de modo que todo el manjar quede bien impregnado de esta sustancia, rociándolo después con la salsa y el queso indicado, se sirve á la mesa.

Téngase muy en cuenta que en ningún caso los macarrones deben hacerse trozos: enteros se echan en la olla y enteros se sirven á la mesa.

Macarrones á la piamontesa

Se medio cuecen los macarrones en agua sin sal y se acaban de cocer en jugo de carne. Se sazonan, se espolvorean con queso y un poco de pimenton y se sirven caldosos con picatostes blanduchos.

Crema de arroz á la florentina

Ligar dos litros de caldo substancioso hirviendo con cuatro ó cinco grandes cucharadas de harina de arroz, desleída en agua fría. Al primer hervor, retirar el puchero á un ángulo, añadiéndole un ramito de hojas de apio. Veinticinco minutos después espumar y trabar con cuatro ó cinco cucharadas de puré de aves, mezclado con cuatro ó cinco yemas de huevos crudos y un poco de nata. Verter la mezcla en la sopera, á través de un tamiz, y servirla, después de añadirle unas cucharadas de guisantes cocidos en agua salada.

Albondiguillas de arroz y jamón

Se hace una cazuelita de arroz con jamón muy recortado y, cuando está reposado, se manipula con

Biblioteca Nacional de España

una salsa bechamela. Se deja enfriar y después se hacen las albondiguillas enharinándolas y rebozándolas con huevo para incorporarlas en una salsa de tomate, después de pasarlas por la fritura.

Lengua estofada á la zaragozana

Este guiso no se diferencia del ordinario más que en la clase de vino que se echa en el estofado, que ha de ser buen Cariñena, y en dos pimientos verdes conservados en vinagre que se incorporan á media cocción. Al llegar á este punto se saca la lengua del puchero y se estruja y aplasta en una cazuela para que suelte todos sus jugos, que se agregan al caldo, logrando de este modo que penetre toda la substancia del aliño en la carne.

Riñones ensartados en parrilla

Abiertos los riñones de carnero, por su ombliguillo y sin separar las dos mitades, se ensartan en agujas á propósito ó en cañitas que se preparan con esmero. Se untan bien los riñones con aceite y se abrasan en la parrilla, colocándolos después en una fuente que habrá un trozo de manteca de vaca y perejil recortado, sal y pimienta.

Con el calor del manjar se derrite la grasa que forma la salsa.

Vaca cocida á la flamenca

Cocer en el caldo del puchero, un buen trozo de vaca. Después de cuatro horas de cocción retirarlo,

Biblioteca Nacional de España

escurrirlo y colocarlo en una cacerola con un litro de buena salsa, y una botella de vino blanco, dejando que cuezca lentamente una hora y media ó dos. Requemar una porción de manteca y mojarla con el caldo antedicho, pasado por tamiz. Disponer el trozo de vaca en una fuente, circuyéndolo de coles cocidas aparte, lardo y salchichón, zanahorias y nabos cocidos en agua y pasados por manteca, y cebollas bañadas. Sírvase, acompañado de la salsa trabada con una porción de gelatina.

Mollejas de ternera en fricandó

Después de limpiarlas en dos ó tres aguas tibias, se echan en agua fría para que se afirmen. Escurrirlas. Golpearlas. Colocarlas en una cazuela, con caldo y un poco de gelatina, cubriéndolo todo con un papel de estraza. Poner la cazuela entre dos lumbres suaves, hasta perfecta cocción, dando algunas vueltas al contenido para que resulte igual. Se pueden servir con ahicorias, con substancia de cebollas, con salsa verde, ó con salsa de tomate, á elección.

Lomo de ternera mechado

Se mecha el lomo con tiras de jamón, pasas, almendras, granos de pimienta y clavos, y rajas de canela, se coloca en cazuela honda, añadiéndole agua, vinagre, sal, orégano, manteca y un poco consumido el caldo, se dejará freir un rato en su propio jugo, dándole vueltas. Se servirá en la fuente, cir-

Biblioteca Nacional de España

cuído de ruedas de cebolla, aceitunas y pimientos chicos.

Picadillo de corzo

De las sobras de un trozo de corzo asado, quitar membranas y tendones, y picar menudamente la carne. Rehogar, en manteca, setas, escalonias y perejil, todo ello muy cortado. Espolvorear con harina. Mojar con partes iguales de caldo y vino blanco. Cuando esté bien sazonado, añadir el picadillo. Servirlo acompañado de rebanadas de pan fritas.

Mollejas de ternera fritas

Escáldense. Pónganse en un adobo tibio compuesto de manteca, zumo de limón, hierbas finas, ajo, cebolla picada, caldo, pimienta y sal. A la hora, ú hora y media, retírense del adobo. Escúrranse. Pónganse á la lumbre, en una sartén, provista de pasta de freir. Así que estén, servirlas, rodeadas de perejil frito.

«Schnitzel» á la vienesa

Cortar en lonjas de un centímetro de grueso, dos filetes de ternera. Golpearlos. Redondearlos. Pasarlos por harina. Bañarlos en un batido de huevos. Cubrirlos de miga pan. Freirlos en una sartén, con manteca clarificada, hasta que tomen buen color. Disponerlos, formando corona, en una fuente caliente.

Echar un poco de buen jugo en la sartén, redu-

Biblioteca Nacional de España

cirlo de un tercio. Mezclarle el zumo de un limón. Y verterlo á través de un tamiz, sobre las lonjas de ternera, al servirlas.

Hígado de vaca frito á la italiana

Cortar el hígado en rebanadas muy delgadas. Espolvorearlas con sal y pimienta. Rebozarlas con huevos batidos con un poco de aceite. Pasarlas por harina, freirlas en aceite. Disponerlas en la fuente, formando corona, y ocupando el interior con una salsa de tomate.

Ternera á la Marengo

Cortar en trozos cuadrados de 7 ú 800 gramos de carne magra de ternera y rehogarlos en una cacerola con manteca ó aceite, hasta que hayan reducido su humedad. Sazonarlos con sal y especies. Ponerles un ramito compuesto, 250 gramos de tocino escaldado y cortado en cuadritos, y dos docenas de cebolletas, igualmente escaldadas, bien escurridas. Retirar la cacerola á fuego moderado, con rescoldo en la tapadera, hasta que hayan cocido las carnes.

Colocar el guiso en una fuente suprimiendo el ramito, y rociarlo con unas cucharadas de salsa de tomate.

Orejas de ternera

Después de bien limpias, se las pone al fuego para que con el agua suficiente cuezcan ligeramente, y hecho esto se ponen en agua para que se enfríen. El

Biblioteca Nacional de España

fondo de una cazuela se cubre de lonchas de tocino, y encima se colocan las orejas cortadas en pedazos, agregándoles un par de limones mondados y sin pepitas. Acto seguido se recubre de tocino, hierbas finas, cebollas, sal, pimienta y una taza de caldo y otra de vino blanco, dejando que todo cueza á fuego lento por espacio de dos horas, y en el caldo de los cuales pueden servirse.

Mollejas de ternera á la Perigueux

Cortar en rebanadas dos mollejas de ternera escaldadas. Sazonarlas. Hacer que tomen color, por ambos lados, en manteca, á la lumbre, en cacerola plana, mojarlas con un poco de vino, añadirles 250 gramos de trufas cocidas, cortadas en dados, cubrir la cacerola y hacer que se reduzca el líquido. Trabarlo con un poco de salsa rubia, apartarlo de la lumbre, y ponerlo al baño maría. Preparar un relleno con picadillo de vaca; ponerlo en un molde untado de manteca y calentarlo al baño de maría. Trasladar el relleno á una fuente, coronado por el guiso de mollejas.

Riñones de ternera

Para que los riñones pierdan el desagradable sabor que tienen siempre, es preciso hacerlos hervir durante dos minutos en agua clara.

Después de escurrirlos, se cortan en trozos del tamaño de una perra grande y se ponen á cocer en una sartén, con mucha manteca que esté echando

Biblioteca Nacional de España

chispas, según se dice vulgarmente. Se añaden en seguida setas cortadas en pedazos y en cantidad de una cuarta parte de los riñones, un poquito de ajo, perejil, cortados menudito y dos deditos de un vaso de vino blanco; déjese cocer cinco minutos, y no más, y sírvase inmediatamente.

Por supuesto, que debe ponerse la sal y la pimienta necesarias.

Hígado de ternera á la inglesa

Cortar 7 ú 8 lonjas de hígado de ternera. Sazonarlas, enharinarlas. Bañarlas en huevo batido. Cortar igual número de tajadas de tocino, ponerlas en una sartén, con una porción de manteca. Calentarlas por ambos lados. Retirarlas, reemplazándolas al momento por las lonjas de hígado Cocer éstas volteándolas. Disponerlas en la fuente, formando corona alternando cada una de ellas con una tajada de tocino. Llenar el centro de la corona con puré de patatas, y rociarlo con la manteca de la sartén.

Chuletas de ternera á la francesa

Ponerlas durante una hora y media ó dos, en un adobo de aceite, con toda clase de hierbas finas picadas, el zumo de un limón ó un poco de vinagre, sal y pimienta. Cubrirlas de miga de pan rallado. Colocarlas en la parrilla, á la lumbre muy suave, dándoles vueltas para que vayan cociendo por ambos lados. Cuando estén, servirlas inmediatamente, acompañadas de una salsa.

Biblioteca Nacional de España

Manos de ternera á la americana

Cocer tres ó cuatro manos de ternera. Escurrirlas. Deshuesarlas. Cortarlas en ruedas. Colocarlas en una cacerola con dos docenas de setas cocidas. Mojarlas hasta su altura con una ligera salsa rubia terminada con dos cuchararitas de polvo de «cary». Tenerlas á fuego suave durante 15 minutos. Trabar la salsa con dos yemas de huevo desleídas. Escaldar, aparte, 250 gramos de arroz. Cocerlo en buen caldo, procurando que quede consistente, no muy cocido. Cuando esté en seco, terminarlo con una porción de manteca y una pulgarada de queso parmesano. Colocarlo en un molde untado de manteca, apretándolo con fuerza. Mantenerlo así 10 ó 12 minutos. Trasladar el arroz en una fuente. Rodearlo con el guiso, rociado de limón.

Riñones de ternera saltados

Despojados de la piel y grasa, cortarlos en rebanadas, y ponerlos en una cacerola de saltar, con manteca, setas cocidas, escalonias y perejil picados, sal, pimienta, y moscada rallada. Hacerlos saltar, á buena lumbre. Añadir un poco de harina. Mojarlos con vino blanco y un poco de salsa española reducida. Cocido todo, trabajarlo con una porción de manteca. Servir el plato rociado con zumo de limón.

Riñones de ternera á la polonesa

Cortar un par de riñones de ternera en anchas rebanadas. Sazonarlas con sal y pimienta, enharinar-

Biblioteca Nacional de España

las ligeramente, bañarlas en huevos batidos, empanarlas. Hacer que cuezan por ambos lados, en una cacerola, con manteca. Servirlas en una fuente, sobre un lecho de setas cocidas en agua salada, y cortadas en hojas, cubriéndolas con unas cucharadas de salsa Colbert.

Vaca con hierbas finas

En un plato, que resista al fuego, y sobre un lecho de manteca, hierbas finas picadas y ralladura de pan, se colocará la vaca cocida y cortada en menudos pedazos cubriéndolos con una capa de hierbas finas y manteca, y por remate otra capa de pan rallado. Póngase entre dos lumbres moderadas; así que esté cocida, sírvase en una fuente, guarnecida de pepinillos y alcaparras.

Chuletas de ternera á la berlinesa

Preparar seis ó siete chuletas de ternera. Sazonarlas con sal y pimienta. Redondearlas. Bañarlas en huevos batidos y empanarlas. Derretir 200 gramos de manteca, y ponerla en cacerola plana, después de espumar. Cuando empiece á sentir la lumbre colocar las chuletas en la cacerola y hacerlas cocer y tomar color, dándoles vueltas. Aderezarlas, entonces en una fuente guarneciéndolas de largas puntas de espárragos cocidos en agua salada. Derretir otros 200 gramos de manteca y añadirle, á la lumbre, cuatro ó cinco cucharadas de ralladura de pan. Y así que

Biblioteca Nacional de España

esté ligeramente frito verter esta salsa sobre los espárragos.

Picadillo de vaca con huevos

Píquese un trozo de vaca cocida el día antes. Póngase en una cacerola, añadiendo cuatro cucharadas de cebollas y setas picadas y rehogadas en manteca. Sazónese. Trábese con un poco de salsa rubia. Cuézase, sin hervir, meneando con una cuchara. Disponerlo todo en una fuente, coronándolo con siete ú ocho huevos pasados por agua.

Entrecota al natural, sobre costrón untado con tuétano de vaca

Se corta una rebanada gruesa de pan de libreta, que se moja en leche, y pasa luego por la fritura rosiente. Se unta por ambos lados con tuétano de vaca de buena caña, y sobre este costrón se coloca la entrecote asada en parrilla. Al cortar la carne se corta á la vez el pan, para que se embeba el jugo, y se sirve cada trozo de carne con su parte de costrón.

Chuletas de ternera á la Gingarat

Preparar unas cuantas chuletas. Mecharlas con tocino gordo. Pasarlas por manteca.

Colocarlas en una cacerola, sobre un lecho de lonjas de tocino y de jamón, cubriéndolas con lonjas de tocino, añadiendo zanahorias, cebolla y un ramito compuesto.

Cocerlas entre dos lumbres. Trasladarlas á una

Biblioteca Nacional de España

fuente. Pasar el caldo por tamiz. Mezclarle un poco de substancia. Reducir esta mezcla, y con ella rociar las chuletas al servirlas.

Rosbif frío con salsa de rábanos

El rosbif, aun el de mediana calidad, es generalmente más tierno cuando está frío, que cuando caliente. Tomar un pedazo de rosbif frío, separar la carne del mango, y cortarla en tajadas lo más delgado posible, á lo largo.

Disponerlas simétricamente en una fuente, cabalgando una sobre otras. Rodearlas de perejil picado ó de gelatina. Servirlas acompañadas de una salsa fría de rábanos.

Biftecs á la Colbert

Córtense de un filete de vaca preparado, cuatro ó cinco biftecs de un dedo y medio de grueso. Sazónense con sal y aceite, y háganse cocer á la parrilla ocho ó nueve minutos, dándoles vueltas. Pónganse seis cucharadas de gelatina derretida en una cacerola, y en cuanto hierva, retírese á un ángulo, incorporándole poco á poco 125 gramos de manteca, sin dejar de menear con la cuchara.

Trabada la salsa, termicarla con el zumo de un limón y perejil picado. Colocar los biftecs en una fuente y servir los cubiertos con esta salsa.

Biftec esparrillado con manteca de anchoas

Hecho el biftec en parrilla, se coloca en un plato

Biblioteca Nacional de España

para embadurnarlo bien con la manteca de anchoas que estará preparada de antemano, y que se hace del modo siguiente: Se despachurran filetes limpios de anchoas cruas que se amasan con igual cantidad de manteca de vaca, para formar una masa homogénea. Se coloca ésta en un plato y el color de la carne al voltearla y restregarla encima, la derrite y completa el manjar, que es de lo más fino de la cocina moderna.

Biftecs á la provenzal

Picar 100 gramos de tuétano de vaca crudo; incorporarles sal, cayena y escalonias finamente picadas. Colocar la mezcla en un plato que resista al fuego y dejar que se caliente ligeramente. Tomar cuatro biftecs, preparados y debidamente sazonados. Ponerlos á la lumbre, en las parrillas, durante siete ú ocho minutos, dándoles vueltas. Cuando estén á punto, pasarlos por el tuétano caliente y servirlos.

Biftecs á la americana

Cortar cuatro biftecs anchos y gruesos. Golpearlos ligeramente. Sazonarlos y pasarlos por manteca. Ponerlos en la parrilla, á buena lumbre, hasta quedar medio cocidos. Colocarlos, enseguida, en un plato caliente, y sobre cada uno de ellos una porción de manteca de anchoas con cayena. Y servirlos circuídos de filetes de anchoas rollados, patatas en forma de bolas, cocidas en agua, y unos cuantos huevos fritos.

Biblioteca Nacional de España

Rosbif á la inglesa

Se hace cocer al fuego de ascua, y al estar en punto se le empapa y se coloca en el horno para que tome color, pudiendo también picarlo de tocino bien condimentado, cocerlo al asador y darle un hermoso color.

Cola de vaca á la alsaciana

Cortar una cola de vaca en trozos de siete ú ocho centímetros. Escaldarlos. Cocerlos con un poco de caldo, y dejarlos enfriar poco á poco en su cocimiento, retirarlos y escurrirlos fríos del todo, pasarlos por manteca derretida, cubrirlos de ralladura de pan y ponerlos á tostar, á fuego muy suave, durante 25 minutos. Servirlos, en la fuente, sobre un lecho de repollo en conserva, cocido.

Higado de cerdo mechado

Después de lavarlo cuidadosamente, se mezcla con clavo, canela, pimienta, tiras de lomo, jamón, ajos y tomillo. Se envuelve en un redaño de cerdo, se coloca en una cacerola ó cazuela con manteca, se le añade sal, vino blanco y vinagre. Se cuece al horno.

Riñones de cerdo saltados

Debidamente limpios, y cortados en rebanadas, colocarlas en una porción de manteca, perejil, escalonias y setas, menudamente picadas, sal y pimienta. Háganse saltar á buena lumbre. Espolvoréense con harina, y mójense con vino blanco; cuidar de

Biblioteca Nacional de España

que no hierva la mezcla porque se endurecerían. Servirlos con rebanaditas de pan fritas.

Pies de cerdo á la piamontesa

Tomar cuatro pies de puerco cocidos y enfriados. Dividir cada uno de ellos en dos partes. Sazonarlos. Bañarlos en huevos batidos, y empanarlos. Ponerlos á la lumbre, en la sartén, provista de una pasta de freir bien caliente. Sacarlos y escurrirlos. Colocarlos en cacerola plana con manteca y mantenerlos diez minutos, á la boca del horno, dándoles vueltas. Servirlos acompañados de una salsa tártara.

Pies de cerdo tostados

Soflamar cuatro pies de cerdo. Rasparlos. Atarlos de dos en dos, con una cinta de hilo. Ponerlos en puchero de barro con unos pedazos de corteza y unos cuantos huesos quebrantados, agua, cebollas y zanahorias, sal, pimienta gorda, clavillos y ramito compuesto, y dejar que cuezan durante cinco horas á fuego suave. Escurrirlos. Desatarlos. Colocarlos en una vasija. Cubrirlos con su cocimiento y dejarlos enfriar. Abrirlos, con el cuchillo, en sentido de su longitud. Untarlos, á pincel, con manteca derretida. Sazonar con sal y especias. Empanarlos. Tostarlos á la parrilla á fuego moderado, por espacio de quince minutos.

Lomo de cerdo asado

Lavarlo. Mecharlo con cebollas, ajos, tiras de ja-

Biblioteca Nacional de España

món y granos de pimienta. Cocerlo en cazuela con poca agua, vinagre, zumo de naranja, vino, laurel, pimienta en grano y un poco de manteca, hasta que se haya consumido el caldo. Darle vueltas, de vez en cuando, para que se dore por igual. Servirlo en rebanadas con salsa fría de tomate, cebolla cruda muy picada, vinagre, aceite y una pizca de pimienta.

Orejas de cerdo con puré de lentejas

Soflamar tres ó cuatro orejas de puerco saladas, escaldarlas hasta la ebullición, escurrirlas. Ponerlas en una cazerola con agua, unas cuantas legumbres, un ramito compuesto y especias, hacer que cuezan de tres á cuatro horas. Escurrirlas. Colocarlas en la fuente, sobre un puré de lentejas, y rociarlas con un poco de jugo, reducido con cuatro cucharadas de buen vinagre.

Chuletas de carnero á la Luis Felipe

Se preparan y se asientan con la maza, dejando el hueso á una de cada tres, se coloca ésta en medio de las dos deshuesadas, embadurnándola antes con manteca de vaca y un punto de sal, y comprimiéndolas bien, para que formen un solo trozo, se asan á fuego fuerte sobre la parrilla. Se sirven en la forma que se han asado, y las chuletas con hueso son las mejores puesto que contienen el jugo de sus colaterales. Se llaman á la Luis Felipe porque aquel rey las comía así á diario, dejando á sus convidados las otras, por aquello de: «primero soy yo».

Biblioteca Nacional de España

Cordero asado

Se toma una pierna de cordero, se parte en pedazos de regular tamaño, y colocados en una cacerola se pone á dos fuegos, dándole vueltas con frecuencia hasta que se considere medio asado; conseguido esto se le agrega un poco de tocino frito con perejil y unos ajos machacados y un poco de zumo de limón y se vuelve al fuego para que acabe de asarse.

Cordero saltado con guisantes

Cortar en trozos cuadrados dos espaldillas de cordero. Rehogarlos á la lumbre, con manteca y unas cebollas tiernas. Sazonar. Cuando la carne haya tomado buen color, añadirle una buena porción de guisantes y un ramito de perejil. Cocer, entre dos lumbres haciendo saltar el guiso de vez en cuando, y mezclándole unas cucharadas de agua caliente ó caldo. Al terminar, trábese con una porción de manteca amasada, y sírvase.

Pecho de cordero á la provenzal

Cortar en trozos cuadrados, dos pechos de cordero. Ponerlos en una sartén, con aceite, y saltarlos á la lumbre viva hasta que hayan tomado buen color. Sazonarlos, y trasladarlos á una cazuela, con tres dientes de ajo, un ramito de tomillo y perejil y unos granos de pimienta; y acabarlos de cocer, entre dos lumbres, sin otro caldo. Disponerlos en la fuente. Echar en la cazuela algunas cucharadas de salsa to-

Biblioteca Nacional de España

mate, hacerla hervir, y con ella cubrir la carne, á través de un tamiz.

Picadillo de carnero

Cocer una pierna de carnero al asador. Tomar de ella las mejores carnes, y picarlas lo más menudo posible. Se deja sudar y pegarse en la cacerola una tajada de jamón. Se humedece con caldo colado, ó substancia. Se retira el jamón, sustituyéndolo con el picadillo. Dejar que éste cueza, sin hervir. Sazonarlo á voluntad. Trasladarlo á la fuente, y servirlo acompañado de ruedas de huevo duro, interpoladas con rebanadas de pan fritas.

Picadillo de carnero, con huevos

Tomar un trozo de pierna de carnero á la brasa, fría (unos 500 gramos). Retirar piel y grasa, picarlo menudamente. Dorar en una cacerola, con manteca, una cebolla picada. Espolvorearla con harina. Mojarla con un poco de jugo de la pierna, y caldo, para obtener dos decílitros de salsa. Cocer de siete á ocho minutos. Agregar el picadillo, calentándolo, sin que hierva, y meneándolo. Sazonar con sal, pimienta y moscada, terminado con una pulgarada de perejil picado. Servirlo, en la fuente, circuído de ruedas de huevos duros, ó bien de huevos estrellados.

Carnero á la turca

Cortar en dados una buena porción de filete, y ponerlos en cacerola de barro, con manteca, sazonándolos. Hacer que tomen color á la lumbre, durante

Biblioteca Nacional de España

diez ó doce minutos. Retirar las carnes, dejando la grasa. Mezclar con ésta un guarnecido de legumbres tiernas: zanahorias, cebollas, habas, guisantes, judías verdes y trozos de calabaza sazonándolas y dejándolas cocer unos diez minutos. Apartar la cacerola del fuego. Introducir las carnes en el centro de las legumbres. Tapar la cacerola, y ponerla á horno moderado, durante una hora y media. Al sacarla, espumar el guiso y servirlo en la propia cacerola.

Cuarto de carnero con perejil

Suprimidas las membranas que lo cubren, mecharlo con perejil, y ponerlo en adobo con sal y pimienta; asarlo. Servirlo, acompañado de una salsa compuesta de alcaparras, perejil, cebolletas, ajos y anchoas, todo ello muy picado, con un par de yemas de huevo duras, sal, pimienta y bastante zumo de limón.

Croquetas de cordero

Tómese un trozo de cuarto de cordero cocido y enfriado, suprímanse piel y nervios, córtese en forma de dados. Pónganse éstos en una vasija, con un tercio de su volumen de setas cocidas, cortadas como la carne. Trábese este picadillo con una salsa rubia, ó una Bechamel reducida y espesa. La mezcla debe quedar consistente. Sazonarla con sal y moscada. Formar con ella croquetas. Empanarlas. Freirlas. Servirlas muy calientes.

Pesadillas de riñones de cordero

Salteados los riñones en pedacitos muy pequeños

Biblioteca Nacional de España

en manteca de vaca y al vino de Jerez, se van envolviendo por cantidades de una cucharada grande en hojas de redaño de cordero en forma de almohadilla. Así se meten en el horno alegre durante cinco minutos y se sirven alternadas con cogollitos de lechuga.

Chuletas de cordero con judías verdes

Tómense diez ó doce chuletas de cordero y prepárense como se acostumbra en las de carnero. Sazónense. Colóquense en una cacerola de saltar, con manteca, y déseles buen color, á la lumbre, por los dos lados, escúrranse, cúbrase de papel el mango de cada una. Sírvanse, en la fuente, al rededor de un guarnecido de judías verdes saltadas.

Epigramas de cordero con guisantes

Compónese este plato de unas cuantas chuletas de cordero saltadas ó asadas en parrilla, y de trozos de pecho cortados en la misma forma que las chuletas, puntiagudos por un extremo y redondas por el otro. Se le pone, á cada uno, un mango de papel, así como á las chuletas, y se disponen en la fuente, formando corona, y alternándolos. El centro se ocupa con guisantes cocidos en manteca y sal. En vez de éstos se puede guarnecer con setas, trufas, pepinillos ó puntas de espárrago.

Albondiguillas de carnero fritas

Píquese muy menuda una porción de carne, añadiéndole el cuarto de su peso de carne de salchicha,

Biblioteca Nacional de España

miga de pan mojada en leche, patatas cocidas, hierbas finas picadas, sal, pimienta y unas yemas de huevo. Después de incorporarlo todo perfectamente, formar albondiguillas y cubrirlas de ralladura de pan. Freirlas. Pueden servirse con una salsa picante, ó de tomate, á voluntad.

Cordero guisado, con arroz

Córtese en trozos una espaldilla de cordero. Pónganse en una cacerola con manteca, cebolla picada y un ramito. Hágase tomar color á la lumbre. Sazónense con sal y pimienta; mójense á nivel con caldo, y cuézanse 25 minutos. Añádase, para un litro de caldo, tres decilitros de arroz y cuatro cucharadas de salsa de tomate. Cuézase, tapada la cacerola. Carne y arroz deben quedar cocidos á un mismo tiempo. Sírvase en fuente honda.

Manos de carnero á la inglesa

Cocerlas en agua y luego hervirlas durante media hora con caldo, una cucharada de agraz, sal, pimienta, chirivía rebanada, cebolla en ruedas y una cabeza de ajo. Escurrirlas. Quitarles los huesos, poniendo en su lugar miga de pan dorada en manteca. Servirlas en una fuente, rociadas por una salsa picante.

Ansarón asado, á la inglesa

Poner en una cacerola de 4 á 500 gramos de miga de pan, humedecida y exprimida, con dos puñados de grasa de riñones de vaca ó de ternera picada, sal, pimienta, una pulgarada de cebolla, y otra de menta

Biblioteca Nacional de España

y perejil, picados. Trabar con dos yemas de huevos. Rellenar con esta pasta el ansarón debidamente preparado. Atarlo. Tapar la abertura con una hoja de papel engrasado. Ponerlo en el asador, á la lumbre, durante tres cuartos de hora, rociándolo con manteca. Servirlo, acompañado de un buen jugo ó una salsa de menta.

Conejo con hierbas finas

Partirlo en pedazos, darles color á la lumbre en una cacerola con manteca, y setas, perejil, laurel y tomillo menudamente picados. Añadir una cucharada de harina, mojar con cantidades iguales de caldo y vino. Sazonar con sal y pimienta gorda. Así que esté en sazón, servirlo inmediatamente.

Conejo á la Marengo

Cortar en trozos un conejo de los más tiernos, y ponerlos en una cacerola con aceite, pimienta, tomillo, laurel, escaluña y moscada, para que cuezan á buena lumbre. Al cuarto de hora, se retiran á una fuente. Suprimir la mitad del aceite de la cacerola, reemplazándolo con setas, trufas y perejil picado. Terminar la salsa con tomates y el zumo de un limón, y con ella cubrir los trozos de conejo, al servirlos.

Conejo á la marinera

Partirlo en pedazos, y darles color á la lumbre, en la cacerola, mojándolos desde luego con caldo sustancioso. Sazonar un ramito compuesto, sal, pimien-

Biblioteca Nacional de España

ta. Moderar el fuego, añadiendo cebolletas, vino y pescado (anguila, barbo carpa, tenca ú otros) cortado en trozos. Esta última operación no debe hacerse hasta el fin, y entonces la salsa se aguza con alcaparras y anchoas, incorporándole cortecitas de pan fritas en manteca.

Conejo estofado

Se parte en pedazos y se limpia bien con un paño, colocándolo en una infusión de vino blanco en la cual permanecerá ocho horas, al cabo de las cuales se saca y se rehoga en aceite bien caliente y cebollas, echándole después pimienta y clavo, se deja hasta que esté bien pasado, y colocado nuevamente en el vino de la infusión puede servirse.

Picadillo de conejo

Se deshuesa un conejo asado, se le quitan las membranas y se pican muy menudamente las carnes. Los huesos, después de machacarlos, se rehogan en manteca con ternera y tocino magro, espolvoreando con sal, pimienta y una buena cucharada de harina. Menear bien la mezcla y mojarla con leche. Cuando haya transcurrido una hora de ebullición, sin dejar de menear, se retira todo. Se pasan por tamiz los ingredientes y se hacen reducir á consistencia de papilla, añadiendo el picadillo para que se caliente un tanto, y servirlo inmediatamente

«Menuto» á la milanesa

Deshuesar una docena de alones de pollo. Hacer

Biblioteca Nacional de España

les tomar color á la lumbre en una cacerola con manteca y cebolla picada. Mojarlos con salsa española, jugo y vino blanco. Cocerlos á fuego moderado. Cuando estén casi á punto, mezclarles una docena de mollejuelas de cordero escaldadas, tuétano de ternera también escaldado, 18 crestas de ave cocidas y una cucharada de guisantes y proseguir la cocción moderada. Al final, añadir una veintena de riñones de gallo escaldados, y servir, en la fuente, con guarnecido de hojaldre.

Pechugas de pollo á la bearnesa

Preparar las pechugas de tres ó cuatro pollos. Abrirlas con la punta del cuchillo, rellenando la incisión de hierbas finas cocidas. Cubrirlas, por ambos lados, con una delgada capa relleno. Bañarlas en huevo batido, y empanarlas. Cocerlas en una cacerola plana, con manteca derretida, volteándolas. Escurrirlas. Colocarlas en la fuente, formando corona, y ocupando su centro con una salsa bearnesa.

Pepitoria de gallina

Una vez muy limpia y cortada en pedazos, la gallina, se escalda en agua hirviendo, y después de esta operación y libre ya del agua, se colocan los trozos en una cacerola que contendrá suficiente manteca, perejil en rama y pedazos de cebolla, rehogándolo todo se le añade una cucharada de harina y se sazona con sal y pimienta. Colocado todo á fuego lento, se deja cocer hasta que esté á punto, y enton-

Biblioteca Nacional de España

ces se quitan los trozos, y reducida la salsa, se echa sobre la gallina que en una fuente se puede servir.

Pollos con anchoas

Mojar los hígados de pollos con tocino, perejil, cebollas, anchoas y una pizca de pimienta. Introducir esta pasta entre pellejo y carne de los pollos, cubriéndolos luego con unas lonjas de tocino y encima una hoja de papel untado de manteca. Así se ensartarán en el asador, y cuando estén á punto, se sirven, retirando el papel y acompañados de una salsa de esencia de ternera ó de jamón, con anchoas muy menudamente cortadas.

Pato con guisantes

Desplumarlo, vaciarlo y soflamarlo. Rellenarlo de manteca y una pulgarada de perejil picado. Atarlo, con las patas hácia dentro. Darle color á fuego moderado en la cacerola, con manteca derretida, volteándolo y sazonándolo, á medio cocer, añadirle como medio litro de guisantes, una cebolla, un ramito y 250 gramos de saladillo cortado en cuadritos. Tapar la cacerola hasta que termine la cocción. Escurrirlo, y trasladarlo á una fuente. Trabar guisantes y cebolla con manteca amasada, un poco de pimienta, moscada y una pizca de azúcar, rodeando con esta mezcla el pato, al servirlo.

Pechugas de pollos á la bordalesa

Tomar las pechugas de dos ó tres pollos, sazonarlas con sal, pimienta y moscada. Mezclar, en una

Biblioteca Nacional de España

vasija, tres yemas de huevo, con unas cucharadas de hierbas finas cocidas y 150 gramos de manteca derretida, incorporando perfectamente la mezcla. Bañar en ella las pechugas, una á una. Pasarlas por miga de pan rallado. Ponerlas á lumbre suave en la parrilla, durante 15 ó 18 minutos, dándoles vueltas y rociándolas con manteca derretida. Cuando estén á punto, servirlas en la fuente, colocadas sobre un guarnecido de setas á la bordalesa.

Pava con arroz

Rebanar las carnes de pava sobrantes de comida anterior. Dorar á la lumbre, en una cacerola con manteca, una cebolla picada. Añadir medio litro de arroz por cada 500 gramos de carne. Menear algunos segundos. Mojar con un litro y medio de caldo y dejar que cueza, tapado, unos doce ó quince minutos. Agregar las rebanadas de pava y dos clavillos. Tapar la cacerola hasta que esté cocido el arroz. Mezclarle, entonces, una porción de manteca y servirlo.

Pollo á la veneciana

Desplúmese, vacíese y soflámese, abriéndolo luego por la espalda, desde el cuello á la rabadilla, y aplanándolo con el cuchillo. Póngase á la lumbre en una cacerola con manteca, vino blanco, caldo, un ramito de perejil, sal y pimienta, dejando que cueza lentamente. Cuando esté, se colocará en un plato que resista al fuego, cubriéndolo con su caldo mezclado con manteca amasada, y por encima una buena

Biblioteca Nacional de España

capa de queso rallado. Póngase á fuego templado en un hornillo, y sírvase en cuanto haya tomado color y la salsa esté reducida.

Pollos á la valenciana

Atar dos pollos, debidamente preparados. Rehogarlos, unos minutos, en una cazuela con manteca, sazonarlos, mezclarles un par de cucharadas de cebolla picada, otras dos de jamón crudo, cortado en dados y un diente de ajo. Seguir rehogando, durante dos minutos; añadir dos chorizos, una hoja de laurel, unas hebras de azafrán y una cucharada de pimentón. Mojar, hasta nivel, con caldo, cubrir con papel engrasado. Hacer que cueza todo á fuego manso, para que el líquido no merme demasiado. Cuando estén los pollos casi cocidos, echar en la cazuela una buena porción de arroz, como la mitad del líquido. Tapar la cazuela, hacerla hervir á buena lumbre, durante quince minutos, retirarla á un ángulo, por espacio de siete á ocho minutos. Trasladar el arroz á la fuente, colocar encima los pollos y á los lados, los chorizos, y servir en seguida.

Pollo á la marinera

Rehogar dos zanahorias y dos cebollas cortadas. Espolvorearlas con harina y, á los dos minutos, mojarlas con partes iguales de vino tinto y agua caliente, añadiendo un ramito, un diente de ajo, pimienta gorda y mondaduras de setas. Hacer que hierva, y retirar la cacerola á un ángulo. Poner á la

Biblioteca Nacional de España

lumbre, en otra cacerola, un pollo cortado en trozos, con manteca y aceite, hasta que tome color. Agréguese, entonces, la salsa y hágase reducir á la mitad á buen fuego, añadiendo dos docenas de cebolletas casi cocidas, y, si es posible, algunas setas crudas. Terminar la cocción á fuego suave. Servir el guiso en una fuente, sobre una capa de rebanadas de pan fritas, mezclándole una porción de manteca, de anchoas y una ó dos cucharadas de alcaparras.

Pollo á la mulata

Partirlo en pedazos. Ponerlo en una cacerola, al fuego, con manteca, tocino muy cortado y polvo de «Kary». Espolvorearlos con harina. Así que haya tomado color, mojar con caldo, y añadir unas cuantas setas. Medio cocida la carne, agregar cebolletas, fondos de alcachofa, coliflor cortada muy menuda, judías verdes, y variedad de legumbres á elección. Terminar la cocción á viva lumbre, remojando sin cesar el contenido. Y así que esté á punto, servirlo.

Pollos á la Chumberland

Cortar un par de pollos, en cinco partes cada uno. Untar con abundante manteca el fondo de una cacerola plana, extendiendo encima, una capa de ruedas de cebolla. Sobre ésta, colocar los trozos de pollos. Sazonar y añadir un ramito. Cocer á fuego suave, con rescoldo sobre la tapadera, pero, sin que cebolla y carne tomen color. A medida que vayan estando cocidos los trozos, retirarlos. Agregar á la ce-

Biblioteca Nacional de España

bolla unas cucharadas de Bechamel reducida, pero no espesa. Hacer que hierva. Suprimir el ramito. Trabarla con un poco de manteca de cayena. Añadir los trozos de carne á la salsa. Calentarlos, sin ebullición. Servirlos, en la fuente, cubrirlos con la salsa, y rodeados de rebanadas de pan fritas.

Capón relleno

Después de asado, sacarle el estómago, y picar todas las carnes de arriba con una papilla compuesta de miga de pan cocida con nata, manteca en pella, perejil, cebollitas, setas picadas muy finas y pasadas por manteca, sal, pimienta y tres yemas de huevos. Rellenar el hueco de capón con esta pasta, cubriéndola de miga de pan. Dorarlo en manteca derretida. Empanarlo otra vez, y hacerle tomar color en el hornillo. Servirlo con una salsa picante.

Pava trufada á la tolosana

Tomar una quincena de trufas cocidas, pelarlas y colocarlas en una cacerola. Machacar sus mondaduras con 250 gramos de tocino fresco, y pasarlo por tamiz. Vaciar una pava. Llenarle el hueco con la pasta. Cocer las aberturas. Atarla sólidamente. Envolverla en papel untado de manteca, y cocerla al asador, rociándola con manteca. Cuando esté casi en sazón quitarle el papel; darle buen color; salarla; colocarla en una fuente sobre gruesas rebanadas de pan tostado; rodearla de una docena de hortelanos asados y, en ambas extremidades las trufas, sazona-

Biblioteca Nacional de España

das y cocidas á última hora en vino. Servirla, con una salsera de buen jugo.

Pavo estofado

Desplumado, vaciado y soflamado, quitarle las patas, el cuello y los alones, colocarlo en una brasera preparada con lonjas de tocino en su fondo, rodeándolo de pedacitos de carne, zanahorias, cebollas, un ramito y dos manos de ternera. Mojarlo con caldo ó agua y un vaso de vino blanco. Cocer á fuego lento. Cuando esté, retirarlo á una fuente, pasando lo restante por tamiz, y dejándolo enfriar para quitar la grasa. Cubrir el pavo con esta gelatina.

Gallina á lo morisco

Se asa primeramente, y después se corta en pedazos regulares y se coloca en una cazuela, en la cual se habrá frito jamón picado en pedacitos, cebolla, patatas y cogollitos de lechuga, todo bien sazonado, poniéndolo después á hervir con un poco de caldo y un vaso de vino, y manteca, y tan luego se considere está en punto, puede servirse.

Pollos á la francesa

Desplumados, vacíos y soflamados, se golpean, especialmente por las pechugas. Se untan, por dentro y fuera, con manteca, rociándolos con zumo de limón y rellenándolos con jamón crudo, ajos medio cocidos, vinagre y un poco de pimienta. Colocados en una cazuela, se ponen al horno, á fuego suave, dándoles vueltas de vez en cuando, para que no se

Biblioteca Nacional de España

quemen, y untándolos alternativamente con manteca y zumo de limón, sal y pimienta, hasta que estén cocidos. Se servirán con una salsa compuesta de almendras molidas, yemas de huevo duro, batido todo con vinagre, pimienta y sal, rociados con bastante aceite y cubiertos de perejil picado.

Pato relleno

Deshuesarlo todo entero. Sacarle cuanta carne se pueda y picarla con otro tanto de lomo de ternera, y una cantidad algo mayor de grasa de vaca, perejil, setas, cebollina, dos yemas de huevos crudos y un poco de nata. Sazonar convenientemente este picado y con él rellenar el pato. Cocerlo en la brasera. Servirlo con un guiso de castañas acomodado con el cocimiento.

Mayonesa de pollos

Cortar en pequeños trozos uno ó dos pollos cocidos, suprimiendo piel y huesos, y sazonándolos con sal, pimienta, aceite y vinagre. Una hora después, colocarlos en una fuente, formando pirámide, sobre un lecho de ensalada de legumbres. Cubrirlos con una buena capa de salsa mayonesa. Servirlos, rodeados de cogollos de lechuga partidos y sazonados, alcaparras, pepinillos, filetes, de anchoas y aceitunas sin hueso.

Perdices con tomates

Desplúmense, vacíense y soflámense. Pónganse á freir con una cazuela provista de manteca y aceite.

Biblioteca Nacional de España

Fritas que estén, añadirles cebollas en cuartos, dientes de ajo sin pelar, rebanadas de tomate, clavo, canela, pimienta, sal y agua suficiente. Tapar la cazuela, manteniéndola á fuego manso, hasta que se cueza el contenido que, antes de servir, se sazonará bien.

Perdices estofadas

Colocar dos perdices, debidamente preparadas, en una cacerola sobre un fondo de lardo, jamón, zanahorias y cebollas cortadas. Sazonar con sal y cubrirlas con 200 gramos de corteza de tocino, fresca, escaldada y cortada, y además un ramito compuesto, pimienta en grano y dos dientes de ajo. Mojar hasta nivel con vino blanco y caldo. Después de unos hervores, tapar la cacerola, y tenerla á la boca del horno, hasta que estén cocidas las perdices. Escúrranse y colóquense en una fuente. Sírvanse rociadas con su caldo, trabado con un poco de fécula desleída.

Perdigones (1) con coles ó con "Choucroute"

Cuando, en una comida, se ha servido un plato abundante de perdigones, puédese, al día siguiente, utilizar ventajosamente las sobras. Se cortan, por miembros. Se calientan en buen jugo sin que lleguen á hervir. Y se colocan en la fuente, sobre un lecho de «choucroute» ó de coles cocidas con una porción de saladillo. Al servir, se rocían con el jugo mezclado con manteca amasada, ó fécula.

(1) Perdices jóvenes.

Biblioteca Nacional de España

Perdices cocidas

Desplumadas, vacías y soflamadas, se mechan con tocino y hebritas de ternera. Se prepara una cacerola con lonjas de tocino, y encima se colocan las perdices con zanahorias, cebollas, un ramito y algunas sobras de carne. Se sazonan y mojan con partes iguales de caldo y vino blanco, y se cuece todo á fuego lento. Antes de servirlas se formará una salsa con su cocimiento espumado y colado, el zumo de una naranja agria y unas cortecitas de limón, con cuya salsa se rociarán las perdices.

Perdigones á la parrilla

Tomar dos perdigones de los más tiernos. Limpiarlos. Cortar cada uno de ellos en dos mitades, á lo largo. Suprimir los riñones. Golpearlos ligeramente. Sazonarlos. Pasarlos por manteca derretida, y cubrirlos de miga de pan rallada. Ponerlos, á viva lumbre, en la parrilla durante diez ó doce minutos. Servirlos con limones y jugo.

Estorninos al costrón

Cuando están bien hechos y á punto para la comida, se puede hacer pasar estos pajaritos más grandes que las alondras y las calandrias, por codornices tempranas, entre paladares poco hechos al buen comer. Si se asan sin albardarlos con hojas de tocino se resecan al menor descuido y es plato difícil de hacer, sobre todo en las fondas. Limpios los estorninos se enjugan por dentro y se bañan por fuera con

Biblioteca Nacional de España

muy buen aceite. Después se albardan, y media hora antes de servirlos se meten en el horno á fuego fuerte, de donde se sacan para colocarlos sobre un costrón, ó sea una peana de pan en picatoste, empapados en jugo de aves, cubriéndolo todo con berros espolvoreados con sal.

Despojos de ganso á lo Lùculo

Tómense los despojos de dos gansos; quitada la piel y limpias las mollejas, se dejan las asaduras ó hígados á un lado, se soflaman las patas y los alones, y se dividen en trozos el cuello y las mollejas. Estas viandas se ponen en una cacerola con un poco de grasa de las mismas aves, 150 gramos de saladillo picado, seis cebollitas, un ramillete de hierbas y un poco de sal. Rehogado todo, no sin revolverlo con frecuencia; cuando las carnes estén bien coloradas, se espolvorean con una cucharada de harina, y á los cuatro ó cinco minutos se remojan con caldo ó agua caliente; se revuelve el líquido hasta que rompa á hervir, y se retira luego á un lado de la lumbre, haciendo que las viandas cuezan á fuego lento, durante tres cuartos de hora.

Por separado se cortan en bola, con auxilio de un tubo *ad hoc* varias zanahorias é igual número de nabos; si las primeras no fuesen muy tiernas, se pondrán á escaldar, y los nabos se rehogan en todo caso á fuego vivo dentro de una sartén con manteca, sal y una pulgarada de azúcar, Se incorporan con el

Biblioteca Nacional de España

guiso las zanahorias y los nabos, y se añade un poquito de pimienta blanca, procediendo de tal manera en las operaciones, que las hortalizas y las viandas queden cocidas al mismo tiempo. También se pueden mezclar con el guiso patatas crudas y cortadas, y en tal caso, se habrán de añadir cuando se hallen á medio cocer los demás ingredientes. Dos minutos antes de servir la preparación se rehogan los hígados en una sartén con manteca, se sazonan, y después de divididos en trocitos, se mezclan con el guiso, que se servirá en una fuente, después de extraer el ramillete de hierbas.

Pichones al minuto

Ya preparados, partirlos en mitades. Ponerlos á la lumbre, con manteca. Cuando estén de buen color y medio cocidos, añadirles setas, escaluñas y perejil picados. Poco después, retirar los pichones. Desleir la salsa con un poco de caldo y vino blanco. Y con ella rociar inmediatamente los pichones y servirlos.

Pichones á la Gautier

Ya preparados, frotarlos con zumo de limón para blanquearlos. Rehogarlos en manteca, sin que lleguen á tomar color. Trasladarlos, en seguida, á una cacerola tapizada de lardo, rociarlos con la manteca en que se rehogaron. Cubrirlos con lonjas de lardo y un papel. Mojarlos con una salsa de jamón. Cuando estén á punto, servirlos acompañados de un guiso de crestas ó bien de trufas.

Biblioteca Nacional de España

Pichones á la Royale

Se limpian bien estos extrayendo los menudillos. Póngase en una cacerola con los pichones un poco de tomate, cebolla, ajo, perejil, tomillo, zanahoria y nabos y los menudillos. Cuando está bien dorado todo, se va añadiendo poco á poco caldo. Cuando los pichones están ya tiernos, se sacan los menudillos, se machacan y pasan y se echan en los pichones, añadiendo una cucharada de harina tostada y una copa de vino de Madera. Se tapa muy bien y se deja hervir lentamente veinticinco minutos. Pasados éstos, se sirven.

Perdigones á la española

Ocupar el fondo de una cacerola con algunas lonjitas de jamón, manteca, sal, pimienta y el zumo de limón, y encima colocar los perdigones, vueltas las patas y atados. Hacer que tomen color á fuego manso, añadiendo caldo, vino, tomillo, laurel, clavo y un ramito. Media hora basta para su cocción. Se sirven desatados y cubiertos con su propia salsa reducida.

Pan de aves, á la duquesa

Tomar 600 gramos de carne de aves cruda, y cortada en pedacitos. Mojarlos y pasarlos por tamiz. Volver á mojarlos, incorporándoles, poco á poco, 150 gramos de manteca fina y como una tacita de Bechamel, reducida con mondaduras de setas, pasada y enfriada. Colocar la masa en una vasija, mezclándole de dos á tres cucharadas de nata. Untar de

Biblioteca Nacional de España

manteca un molde de cilindro; llenarlo con la pasta, hacerla esponjar al baño maría durante cuarenta minutos. Al ir á servirla, trasladarla del molde á un plato caliente, cubriéndola con una buena salsa rubia.

Salmorejo de perdigones

Después de cocidos al asador, y estando fríos, partirlos en trozos, y poner sus miembros en una cacerola, separando los huesos y quebrantándolos para ponerlos en otra cacerola con un vaso de vino blanco, un poco de salsa española, escaluñas y perejil picados, sal y pimienta, cuya salsa, una vez espesada á fuego vivo, se pasa tamiz y se vierte sobre los miembros de los perdigones, que á su vez se ponen á calentar, sin que hiervan. Servirlos, acompañados de tostadas de pan, fritas en manteca.

Ensalada de perdigones

Se toman unos trozos de perdigones, sobrantes de comida anterior, y se les suprime la piel y parte de los huesos. Córtense en trozos más chicos y pónganse una hora en un adobo de sal, aceite y vinagre; escúrranse, colóquense sobre un lecho de ensalada de legumbres y cúbranse con salsa mayonesa. Sírvanse rodeados de cogollos de lechuga, cortados en cuartos y sazonados.

Picadillo de pescado á la cubana

Escaldar unos cuantos pescados de carne consistente. Quitarles las espinas. Picarlos muy menuda-

Biblioteca Nacional de España

mente. Aparte, picar también cebollas, yemas de huevos duros, unos dientes de ajo, ralladura de pan mojada en leche y una pizca de pimienta. Incorporar con ello el pescado, formando una masa que, bien sazonada con sal, se pondrá á cocer en agua, con manteca.

Platija á la normanda

Poner en fuente ovalada que resista al fuego, y sobre un lecho de manteca con perejil picado y ruedas muy delgadas de cebolla, la platija, debidamente preparada y frotada con limón, agregando media botella de vino blanco, dos docenas de ostras, y otras dos de almejas. Cocerlo todo á lumbre no muy viva, no se descuide, durante la cocción, el rociar de vez en cuando el pescado con el propio caldillo.

Lenguados á la parrilla

Tómese un par de lenguados frescos. Retírese la piel negra, y córtense de este lado en sentido de su longitud. Sazónense. Báñense en huevo batido y empánense. Pónganse á tostar, en la parrilla, durante 18 minutos, á lumbre moderada, volteándolos y humedeciéndolos por medio de un pincel. Sírvanse con limones partidos ó con una salsa adecuada.

Morcillas de cangrejos

Después de cocidos, sacarles toda la carne, secar las conchas y picarlas para hacer una manteca de cangrejos. Cortar muy menuda la carne. Ponerla á la lumbre en una cacerola, con huevos, carne pica-

Biblioteca Nacional de España

da de ave ó de ternera, miga de pan hervida ó mojada en leche, cebolla cocida al rescoldo, hígado y molleja de ternera picados, la manteca de cangrejos, jugo, sal y pimienta. Incorporarlo todo perfectamente y cuando esté en sazón, llenar con ello los intestinos.

Besugo asado

Escamarlo, vaciarlo, y limpiarlo en agua clara. Enjugarlo. Sazonarlo con bastante sal. Asarlo en la parrilla, á fuego lento, dándole vueltas. Colocarlo en la fuente, y servirlo cubierto con una salsilla compuesta de ajos fritos en aceite, y vinagre en corta cantidad.

Bacalao á la borgoñona

Cocer unos cuantos pedazos de bacalao en agua. Escurrirlos, enjugarlos y colocarlos en una fuente. Dorar en manteca unas ruedas de cebolla, y retirarlas á un plato, dejando que se dore también la manteca. Colocarla entonces, y verterla sobre las ruedas de cebolla, añadiéndoles sal, pimienta y bastante vinagre. Cubrir con esta mezcla el bacalao y servirlo.

Barbo al horno

Bien limpio y enjugado, asarlo y hacerle unos cortes en los lados. Untar con abundante manteca una hoja doble de gran papel, y cubrirla de cebollas, setas y perejil muy picados. Colocar el pescado en el centro y envolverlo bien en el papel, poniéndolo luego en una cacerola plana y ovalada, y ésta al

Biblioteca Nacional de España

horno, moderado. Tres cuartos de hora bastarán para su buena cocción.

Frita de congrio con percebes

Frito el congrio en trozos pequeños, se guarnece el plato con percebes descamados, después de cocidos y sin ningún aliño.

Truchuela en salsa de huevos

Cocer en agua unas tajadas de truchuela, y escurrirlas. Calentar en una cacerola 150 gramos de manteca hasta que vaya á tomar color. Mezclar, entonces, cuatro huevos duros picados. Sin que llegue á hervir, sazonar con sal, pimienta y perejil picado. Rociar con dos cucharadas de mostaza desleída en un poco de manteca tibia. Servir en una fuente, las tajadas de truchuela, cubiertas con esta salsa.

Anguilas fritas

Limpiarlas perfectamente y cortarlas en pedazos. Echarlos en una cazuela con media botella de vino blanco, cebolla y zanahoria cortadas, tomillo, laurel y perejil. Sazonar con sal y pimienta, añadir un poco de agua. Cocidos los pedazos, retirarlos y enjugarlos. Pasar el caldo por tamiz, volverlo á la lumbre, y cuando empiece á tomar punto, agregar los pedazos de anguila, bañados en huevo batido y empanados para freirlos. Sírvanse con una salsa tomate.

Salmón á la marinera

Salmón cocido al caldo corto, y presentado nadando en una salsa vinagreta, fría ó caliente, con acom-

Biblioteca Nacional de España

pañamiento de ostras frescas, anchoas y cuanto se le antoje añadir en clase de mariscos al jefe de cocina.

Pescadillas con trufas

Tomar unos cuantos filetes de pescadillas y ponerlos en la sartèn con bastante cantidad de manteca derretida, espolvoreándolos con sal y pimienta. Rociarlos con zumo de limón y saltarlos hasta que estén cocidos. Retirarlos, y escurrirlos. Añadir al caldillo setas rebanadas y á los pocos minutos, una salsa más consistente, trabada con manteca, echando luego los filetes por breve rato, para servirlos inmediatamente, acompañados de rebanadas de pan fritas.

Carpa á la alemana

Después de escamarla, se corta en pedazos, sin suprimlr las agallas, pero sí el intestino. Colocados en una cacerola, con sal, pimienta, especias y ruedas de cebolla, se mojan con cerveza, en cantidad bastante para que vayan nadando; la lumbre debe ser viva. Cuando la salsa se haya reducido, se sirve el guiso, sin otro acompañamiento.

Sábalo á la holandesa

Tómese un sábalo limpio, sin escamar. Colóquese en una besuguera con agua, sal, vinagre, y un ramito de perejil. Hágase hervir, y apártese luego á un ángulo, manteniéndolo así durante media hora larga. Escurrirlo. Escamarlo y lavarlo con su caldo.

Biblioteca Nacional de España

Servirlo, rodeado de patatas cocidas, y á parte una salsa holandesa.

Dorado á la parrilla en salsa de escaluñas

Escamarlo. Vaciarlo. Cortarle las aletas y la extremidad de la cola. Enjugarlo y hacerle unos cortes. Sazonarlo, rociarlo con aceite. Ponerlo á la lumbre moderada, en la parrilla, dándole vueltas, y rociándole con más aceite. Así que esté, servirlo en la fuente, cubierto con una salsa de escaluñas.

Carpa en «chaucroute»

Estofar un kilogramo de buena «choucroute», durante dos horas. Poner en una cacerola angosta, una carpa limpia, sobre un lecho de legumbres rebanadas. Rociarla con manteca, salarla y mojarla con media botella de vino blanco, taparla con papel untado de manteca. Cocerla entre dos lumbres, ó al horno. Trabar la «choucroute» con manteca amasada. Colocarla en una fuente con la carpa encima. Y servirla, rociada con su propio jugo.

Barbo con salsa vino

Escámese y vacíese un barbo, lo más fresco posible. Lávese bien, téngase á maceración en sal, durante media hora. Enjúguese, y colóquese en una besuguera, mojándolo con un medio caldo de vino blanco, tibio. Cuando haya dado unos hervores, retírese á un ángulo, y transcurrido un cuarto de hora, aléjese de la lumbre. Con su caldo, prepárese una salsa, como la de manteca, terminándola con una

Biblioteca Nacional de España

pulgarada de perejil ó una cucharada de alcaparras. Sírvase el pescado, y á parte, la salsa.

Pescas á la Pompadour

Escamarlas, limpiarlas, y ponerlas en maceración, una hora, con un poco de sal. Escurrirlas. Lavarlas. Enjugarlas, y rellenar su interior de una masa de pescadillas. Ponerlas en besuguera, sobre una hoja de papel bien untado de manteca. Cubrir cada una de ellas con una espesa capa de la masa indicada. Cocerlas. Servirlas, acompañadas de una salsa adecuada.

Lucio con salsa de rábanos

Tómese un lucio, limpio y hágasele unos cortes por entrambos lados. Macérese en sal durante una hora larga. Escúrrase. Póngase en una besuguera después de atarle la cabeza. Cúbrase de medio caldo al vino. Colóquese á fuego suave. Al primer hervor, apártese á un ángulo hasta terminar su cocción. Preséntese sobre una servilleta, rodeado de perejil en rama y de patatas cocidas en agua, y acompañado de una salsa de rábanos.

Rodaballo al horno

En una fuente ovalada que resista al fuego, colocar un rodaballo debidamente preparado. Cubrirlo con una espesa capa de manteca amasada con flor de harina, hierbas finas picadas, y especias. Cocerlo á horno moderado. Para que esté en sazón bastan tres cuartos de hora, si el pescado no es muy grande;

Biblioteca Nacional de España

si lo fuere, exigirá más tiempo. Servirlo sobre una salsa de tomate, si no se prefiere una de jugo y nata.

Almejas á la marinera

Lavar unas docenas de almejas en varias aguas. Rehogar en una cacerola con manteca ó aceite, un par de cebollas y unas escaluñas, picadas, sin que tomen color. Añadir, entonces, las almejas. Hacerlas abrir, saltándolas. Cocerlas de siete á ocho minutos. Trabar en seguida el caldillo con manteca amasada. Dejar que todo ello dé unos hervores, y terminar con una pizca de pimienta y perejil picado. Retirar las conchas y servirlas.

Truchuela en salsa de almejas

Cortar un pedazo de truchuela, junto á la cabeza, y hacerle unas incisiones en el dorso. Ponerlo una hora en maceración con sal. Escurrirlo. Atar la cabeza con hilo. Colocar en una besuguera, con agua fría y sal. Hacer que hierva el líquido. Al primer hervor, apartar la besuguera á un ángulo, tapándola y dejándola así durante media hora larga. Escurrir el pescado, y presentarlo sobre una servilleta rodeado de patatas peladas y cocidas en agua salada. Servir aparte, una salsa de almejas, y si se prefiere, de alcaparras ó á la «maitre d'hotel»,

Ensalada de langosta

Cortar en dados, las carnes de una langosta, sobrantes de comida anterior. Ponerlos en una vasija, con patatas cocidas y cortadas, pepinillos, filetes de

Biblioteca Nacional de España

anchoas y huevos duros y cortados y alcaparras. Sazonar, y trabar la ensalada con un poco de salsa mayonesa. Rebanar los cogollos de dos lechugas, y sazonarlos; formar con ellos una capa en el centro de la fuente, y sobre ella colocar en cúpula, la ensalada de langosta, y servirla, cubierta con abundante salsa mayonesa y alcaparras y rodeada de mitades de huevos duros.

Merluza frita en costronborracha

Se fríe la merluza en ruedas, y cada una se coloca sobre un costrón frito y remojado en buen vino blanco. Se sirve la roja de merluza con el costrón, y se come partiendo ambos de una vez, en trozos pequeños con el canto del tenedor.

Escombros á la flamenca

Vaciarlos y limpiarlos. Atarlos por las cabezas y cortarles la extremidad de la cola, sin abrirlo, por el lomo. Rellenarlos de manteca amasada con perejil, cebolla y escaluña picados, sal, pimienta, gorda y zumo de limón. Envolver cada uno de ellos en un papel untado de manteca, atando sus cabos con hilo. Bien rociados de aceite, ponerlos en la parrilla á lumbre mansa durante cuarenta ó cincuenta minutos. Suprimir el papel y servirlos, rociados de zumo de limón.

Salmón con manteca

Cortar del centro del salmón, un trozo de cinco á seis dedos de largo. Abrirlo y retirar la espina. Divi-

Biblioteca Nacional de España

dir cada mitad en ruedas, cortándolas algo á través. De cada mitad se pueden hacer siete ú ocho ruedas. Golpearlas, prepararlas y sazonarlas en huevo batido y empanarlas. Derretir una buena porción de manteca en cacerola plana. Disponer en ella las ruedas, una al lado de otra, y hacerlas cocer de ambos lados, volteándolas. Servirlas con limones partidos.

Pescadillas con hierbas finas

Descabezarlas, y hacerles unos cortes en la piel. Ponerlas en un plato que resista al fuego, sobre un lecho de manteca y cebolla y setas picadas. Sazonarlas con sal. Cubrirlas con setas, hierbas finas y perejil picados, ralladura de pan. Rociarlas con manteca y un poco de vino blanco. Cocerlas cinco minutos. Y tostarlas al horno, ó bien con ascuas sobre una tapadera de hierro.

Raya con queso

Límpiese, y córtese en trozos regulares al través de las fibras. Cuézase en un medio caldo de vinagre, con especias y un ramito. Así que estén cocidos los trozos, escúrranse, despelléjense y colóquense por capas en un plato que resista á la lumbre untado de manteca, rociando cada capa con salsa Bechamel y espolvoreándola con queso de Parma rallado. Téngase el plato unos minutos á la boca del horno, y sírvase en seguida.

Gazapo en salsa blanca

Partirlo en pedazos y escaldarlos en agua hirvien-

Biblioteca Nacional de España

do. Retirarlos. Escurrirlos. Rehogarlos en una cacerola con manteca, espolvorearlos con harina. Mojarlos con cantidades iguales de caldo y vino blanco. Añadirles un ramito, setas, sal y pimienta, y á mitad de cocción, unas cuantas cebolletas. Y una vez reducida la humedad, terminar con un batido de yemas de huevo y el zumo de un limón ó un poco de vinagre.

Salmón en medio-caldo

Tómese una cola de salmón, escamada y limpia. Póngase en una besuguera y mójese á nivel con un medio caldo de vino tinto. Colóquese á la lumbre y así que hierva, retírese á un ángulo, manteniéndola en el sitio durante 40 ó 50 minutos. Escúrrase; trasládese á una servilleta, rodeándola de perejil en rama, y sírvase acompañada de una salsera de ginebrina y un plato de patatas peladas y cocidas.

Truchuela al «gratin»

Tomar una porción de truchuela cocida, sobrante de comida anterior. Calentarla ligeramente. Suprimir todas las espinas. Ponerla en una cacerola, con cuatro cucharadas de Bechamel, sal, moscada y setas picadas. Majar la mezcla con una cuchara. Calentarla, sin que llegue á hervir. Incorporarle cantidad igual de puré de patatas, una porción de manteca y dos ó tres yemas de huevo. Trasladar la mezcla á un plato que resista al fuego, espolvorearla con

Biblioteca Nacional de España

miga de pan rallado, rociarla con manteca derrretida, y hacerla tostar al horno.

Pescadillas á la inglesa

Tomar los filetes de dos ó tres pescadillas sazonarlos con sal y pimienta. Bañarlos en una mezcla de huevo batido y manteca derretida. Ponerlos en la parrilla, á lumbre suave, dándoles vueltas. Servirlos, en seguida, cubiertos con una salsa adecuada.

Platija en vino

Tómese una platija, limpia, y suprímase la cabeza. Divídase en dos partes, y córtense éstas en trozos, al través. Cúbrase de manteca el fondo de una cacerola plana; extiéndase encima una capa de cebolla picada y sobre ésta colóquense los trozos de pescado. Sazónense con sal y mójense á mitad con vino blanco. Cuézanse á buen fuego durante cinco minutos; retírense á un ángulo, y termínese la cocción con lumbre sobre la tapadera. Agréguese á la salsa un poco de manteca amasada, y cinco minutos después, trasládese el pescado á una fuente, para servirlo, cubierto por la salsa, trabada con dos yemas de huevo y una porción de manteca fina, y una ó dos cucharadas de perejil picado.

Salmón saltado

Tomar unas cuantas rebanadas de salmón suprimiendo la piel, y colocarlas una junto á otra, á la lumbre, en una cacerola plana, con manteca derretida. Sazonarlas con sal y pimienta, y saltarlas. Poner

Biblioteca Nacional de España

en otra cacerola unas cucharadas de buen caldo reducido. Calentarlo, añadir la manteca que sirvió para saltar los pedazos de salmón y además perejil escaldado y picado, moscada y zumo de limón. Trabar la salsa con yemas de huevo, y verterla sobre el salmón, bien escurrido ya y puesto en una fuente.

Salmón en salsa de escaluñas

Retirar la piel de un buen pedazo de salmón. Cortarlo en lonchas, al través; golpearlas, dándoles una forma oval. Sazonarlas con sal. Bañarlas en aceite. Empanarlas. Ponerlas á la lumbre en la parrilla ya calentada. Cocerlas durante 12 ó 15 minutos, rociándolas con aceite y volteándolas. Trasladarlas á un plato, caliente, y verter en derredor una salsa de escaluñas á la bearnesa.

Raya á la «Sainte Menehould»

Cocer, á fuego manso, una ó dos aletas de raya en un caldillo hirviendo, compuesto de leche, manteca amasada con harina, raíces de perejil, un ramito, ruedas de cebolla, un diente de ajo y una buena pulgarada de especias. Después de cocido, retirar el pescado, escurrirlo, bañarlo en manteca tibia y empanarlo, por dos veces, ponerlo en la parrilla, á la lumbre suave. Servirlo sobre una salsa picante.

Salmonetes fritos

Suprimirles las agallas, sin vaciarlos, escamarlos y enjugarlos. Sazónense y báñense en huevo batido para empanarlos. Póngase á la lumbre en la sartén,

Biblioteca Nacional de España

ya provista de pasta de freir, caliente. Así que hayan tomado buen color, escúrranse, y polvoréense con sal. Sírvanse con limones cortados.

Almejas con hierbas finas

Abrirlas. Desprenderlas de sus conchas, y colocarlas en seguida cada almeja en una concha. Ponerlas una junto á otra en una tartera, apoyadas sobre una capa de sal, para que se mantengan firmes. Cubrirlas de hierbas finas picadas (escaluñas, cebollas, setas, y perejil) y ralladura de pan. Rociarlas con manteca derretida ó aceite. Colocarlas al horno durante siete ú ocho minutos. Servirlas inmediatamente.

Mayonesa de salmón

Cortar en cuadrados de dos dedos un trozo de salmón cocido, y sazonarlos con sal, aceite y vinagre. Preparar una ensaladilla de legumbres cocidas, cortadas en forma de dados; patatas, zanahorias, pies de apio y remolachas. Sazonarla y trabarla con unas cucharadas de salsa mayonesa. Colocar una gruesa capa de esta ensalada en el fondo de un plato, y encima el salmón, formando cúpula y cubriéndolo con otra capa de salsa mayonesa consistente, y coronada de pepinillos cortados, filetes de anchoas y aceitunas. Y en torno de la base, una rueda de mitades de huevo duro y cogollos de lechuga, dispuestos alternativamente.

Lucio tostado á la tártara

Tomar media docena de tajadas de lucio, del

Biblioteca Nacional de España

grueso de un dedo. Ponerlas á maceración, durante dos horas, en un plato, con sal, cebolla cortada, perejil en rama, aceite y zumo de limón. Escurrirlas, bañarlas en huevo batido y empanarlas. Rociarlas con manteca derretida, por ambos lados, y colocarlas en la parrilla, á la lumbre, dándoles vueltas. Servirlas acompañadas de una salsa tártara.

Tencas al «gratin»

Escaldar dos tencas, para luego escamarlas. Hacerles unos cuantos cortes y sazonarlas con sal. Colocarlas en un plato que resista al fuego, sobre un lecho de manteca y cebolla y setas picadas. Mojarlas á mitad con vino blanco. Cocerlas durante cinco minutos. Cubrirlas con papel untado de manteca y ponerlas á horno moderado. A medio cocer, escurrir el líquido, colarlo, trabarlo con manteca amasada, y con ello rociar las tencas, suprimiendo el papel. Cubrirlas de setas y perejil picados y ralladura de pan. Cuando estén bien tostadas, servirla en el propio plato.

Tencas á la silesiana

Cortar en pedazos un par de tencas, y colocarlas en cacerola plana, con cebollas, zanahorias, raíces de apio y de perejil cortadas y escaldadas. Añadir una hoja de laurel, especias y un ramito. Mojar, á nivel, con un vaso de vino blanco. Cocer á lumbre viva, durante ocho ó diez minutos. Trabar, entonces, el cocimiento con una porción de manteca amasada, y apartar la cacerola á un ángulo. Cuando el pescado

Biblioteca Nacional de España

esté cocido, escurrirlo y disponerlo en un plato, retirar el ramito, reducir la salsa, ligar con yema de huevo, y terminarla con zumo de limón y una pulgarada de perejil. Verterla sobre el pescado, al servirlo.

Pescadillas á la Horly

Preparar los filetes de unas cuantas pescadillas, y ponerlos á macerar en zumo de limón, ó vinagre, con sal, pimienta, perejil, tomillo, laurel y unas ruedas delgadísimas de cebolla. Escurrirlos, espolvorearlos con harina, ó bien cubrirlos con una pasta de freir, consistente, para luego echarlos á buena lumbre en la sartén. Servirlos, coronados por una salsa de tomate ú otra análoga.

Salmón con salsa de langosta

Tomar dos ruedas de salmón, de tres dedos de grueso, escamarlas, ponerlas una hora en maceración con sal. Colocarlas en la red de una besuguera y sumergirlas en agua hirviente, salada. Retirar á un ángulo, por espacio de 35 minutos. Escurrirlas, servirlas con una salsa de ostras y un plato de patatas peladas y cocidas aparte.

Platija frita con manteca

Suprímase la cabeza á una platija de mediocre tamaño. Córtese en dos mitades, á lo largo, y divídase cada mitad en trozos cuadrados, retírense las espinas. Sazónense, enharínense. Fríanse á buena lumbre, en una cacerola, con manteca. Colóquense

Biblioteca Nacional de España

en la fuente, y sírvanse con una ensalada caliente de patatas.

Sábalo tostado

Escamado, vacío, lavado y enjugado, se le harán unos cuantos cortes transversales en ambos lados y se sumergirá por algunos minutos en manteca derretida, sazonada con sal, pimienta y unas hojas de laurel. Luego se pondrá en la parrilla, á lumbre suave, hasta que tome color por ambos lados. Y se servirá, con puré de acederas. En vez del adobo mencionado puede emplearse otro compuesto de aceite, sal, pimienta, perejil y cebollino muy picados.

Albóndigas de lucio con setas

Con 500 gramos de carne de lucio, preparar una pasta, y formar, entre dos cucharas, una quincena de albóndigas, deslizándolas sucesivamente en una cacerola plana, con manteca, y haciéndolas esponjar en agua salada. Cocer aparte, una quincena de setas, con manteca y zumo de limón. Con las espinas y cabezas de lucio, legumbres, mondaduras de setas, y sino preparar una salsa de pescados. Colarla y espumarla. Incorporarla poco á poco, cuatro decilitros de salsa rubia, y el cocimiento de las setas, trabando con dos ó tres yemas de huevo, y terminando con una porción de manteca. Colocar las albóndigas en un plato caliente, sobre una ligera capa de su masa, formando corona, ocupando el centro con las setas, y rociándolo todo con la salsa.

Biblioteca Nacional de España

Sollo en vino

Tomar un buen trozo de sollo; atarlo, y ponerlo en una cacerola, sobre una capa de tocino cortado y legumbres rebanadas. Salarlo, humedecerlo con un poco de caldo, y hacer que se reduzca. Mojar, entonces, hasta mitad de altura con partes iguales de caldo y vino blanco. Hacer que hierva durante diez minutos, y apartar la cacerola á un ángulo. Tres cuartos de hora bastarán para cocerlo, si el pescado era chico; de lo contrario sería menester doble tiempo. Escurrirlo, quitarle la piel; mantenerlo caliente. Pasar el cocimiento; espumarlo, y hacerlo reducir de mitad. Trabarlo con manteca amasada y tenerlo á fuego manso cinco minutos. Servir el pescado en la fuente, cubierto por esta salsa y una capa de alcaparras y perejil picado.

Salmón á la ginebrina

Cocer un buen pedazo de salmón en cantidades iguales de caldo y vino blanco, con setas, escaluñas, perejil picado, sal, especias y moscada rallada. Así que esté cocido retirarlo. Añadir al cocimiento una porción de manteca amasada con harina, reducir la salsa, pasarla por tamiz, y con ella rociar el salmón, al servirlo.

Moquereles con crema de anchoas

Sacar los filetes á dos ó tres maquereles, sazonarlos, ponerlos uno junto á otro en un plato que resista á la lumbre, bien tapizado de manteca. Cocerlos

Biblioteca Nacional de España

á horno caliente, rociándolos. Cuando estén á punto escurrir la manteca y cubrirlos con una capa de Bechamel terminada con manteca de anchoas. Dejarlos cinco ó seis minutos á fuego moderado, sin hervir. Servirlos inmediatamente.

Lenguados al plato

Cortar, por el lomo un par de lenguados ya vaciados y limpios. Colocarlos, uno al lado de otro, en un plato que soporte el fuego, sobre un fondo de manteca, cebollas y setas picadas. Mojarlos con medio vaso de vino blanco. Sazonarlos con sal, y echarles una cucharada de salsa fría, á cada uno. Cubrirlos con setas picadas y ralladura de pan. Rociarlos con manteca derretida, y cocerlos dieciocho ó veinte minutos á horno moderado. Servirlos en el mismo plato.

Escombros á la provenzal

Levantar los filetes de dos ó tres escombros de buen tamaño, sin retirar la piel, calentar aceite ó manteca en un plato que resista el fuego, colocar los filetes uno al lado de otro, ponerlos á cocer en horno moderado, rociándolos. A más de media cocción, sacar del horno el plato, decantar la manteca y cubrir el pescado con salsa de tomate algo espesa y ralladura de pan. Terminar la operación á la lumbre suave. Servir en el propio plato.

Escombros á la italiana

Vaciar tres ó cuatro escombros. Cortarles cabeza

Biblioteca Nacional de España

y cola. Ponerlos á la lumbre en una cacerola con media botella de vino blanco, unas cuantas ruedas de cebolla, cortezas de zanahoria, perejil, una hoja de laurel, y sal en abundancia. Estando cocidos, escurrirlos y colocarlos en una fuente. Servirlos acompañados de una salsa blanca italiana.

Sábalo á la parrilla

Tomar un sábalo fresco y limpio; hacerle unos cuantos cortes por ambos lados, ponerlo á macerar durante una hora, con sal, aceite, cebolla cortada y perejil en rama. Tostarlo en la parrilla á la lumbre mansa, rociándolo y volteándolo. Servirlo con manteca á la «maitre d'hotel», una salsa de perejil ó una salsa de manteca.

Salmonetes tostados al aceite

Suprimir simplemente las agallas, ponerlos en un adobo de sal, aceite, cebolla cortada y peregil. Tostarlos á la parrilla, durante 15 minutos, volteándolos. Trasladarlos á una fuente. Tomar sus hígados, majarlos con cuchara, desleirlos en aceite y zumo de limón, añadirles perejil picado, y verter la salsa sobre los salmonetes, al servirlos.

Truchas con manteca

Tomar unas cuantas truchas pequeñas. Suprimirles las agallas. Sumergirlas en agua hirviente, salada y acidulada. Dar dos minutos de ebullición al líquido. Tapar, y retirar á un ángulo. Transcurridos de siete á ocho minutos, sacar las truchas, escurrir-

Biblioteca Nacional de España

las y disponerlas en la fuente, rodeadas de perejil en rama. Sírvanse acompañadas de un plato con manteca fresca ó bien una salsa con manteca.

Truchas rellenas

Vaciar y lavar cuatro truchas de igual tamaño. Rellenarlas con una masa compuesta de albondiguillas de carpa, trufas cortadas en dados y setas chicas. Atarles la cabeza. Cocerlas en medio caldo; retirarlas. Escurrirlas. Bañarlas en huevo batido, y empanarlas. Momentos antes de servir, freirlas hasta que tomen color. Presentarlas acompañadas de una salsa de tomate.

Maquereles á la parrilla

Vaciarlos, enjugarlos, y cortarles por el lomo. Sazonarlos y rociarles con aceite. Poner la parrilla á la lumbre. Frotarla con corteza de tocino fresco, y colocar encima los pescados, uno al lado de otro. Hacer que tuesten de quince á veinte minutos, dándoles vueltas y rociándolos. Ordenarlos en la fuente, y servirlos, con una salsa de perejil, aceite y zumo de limón ó bien rellenando las aberturas con manteca á la «Maitre d'hotel».

Salmón á la parisiense

Cortar en ruedas un pedazo de salmón, hacerlas saltar á la lumbre, en manteca. Poner á hervir una salsa á la parisiense, mezclándole setas, ostras y colas de cangrejos; al primer hervor, apartarla del

Biblioteca Nacional de España

fuego. Escurrir las ruedas de salmón, colocarlas en la fuente y cubrirlas con dicha salsa.

Salmonetes á la veneciana

Suprimir las agallas, y enjugarlos muy ligeramente, sin escamarlos. Sazonarlos con sal, pimienta y un poco de aceite. Media hora antes de servir, colocarlos á la lumbre suave en una parrilla, sobre un papel impregnado de aceite. A los quince minutos, darles una vuelta sobre otra hoja de papel idéntico. Servirlos, en la fuente, sobre una salsa veneciana y rodeados de filetes de anguilas á la Horly.

Buñuelos de apio á la francesa

Escaldar unos pies de apio, limpiarlos y cortarlos. Ponerlos á cocer en una cacerola sobre un lecho de rebanadas de jamón, con un papel aceitado encima. Cocidos que estén, bañarlos en aguardiente azucarado, rebozándolos con una pasta de sartén. Freirlos. Espolvorearlos con azúcar y dorarlos con una paleta enrojecida.

Tortilla de alcachofas

Elegir unas cuantas alcachofas, tiernas, sin pelusa. Suprimir las hojas verdes. Cortar las restantes hasta mitad de altura. Partirlas en mitades, y cada una de éstas en rebanadas delgadas. Cocerlas á fuego moderado en la sartén, con manteca ó aceite, sazonándolas y volteándolas. Retirarlas de la lumbre y escurrir su aceite. Batir vivamente en una vasija seis ú ocho huevos sazonados, y mezclarles una pulgara-

Biblioteca Nacional de España

da de perejil picado y las alcachofas. Calentar en la sartén, manteca ó aceite, echar los huevos con su mezcla, ligar la tortilla, despegarla, doblarla y trasladarla á un plato.

Alcauciles á la gaditana

Tómense las cabezas de los alcauciles y sepárense de los tallos, quitando además las primeras hojas ó pencas, pero arrancadas á la mano, procurando que la parte interior y carnosa quede unida á la piña, pues como cargadas de clorófila hacen muy leñosas aquéllas y no comestibles. Dispuestas así las cabezas ó piñas, déseles un corte perpendicular á su eje generatriz en su parte superior: es decir, que separe las puntas de las pencas, y ábranse ligeramente, espolvoreándolas en sus interticios con sal y pimienta, poniendo luego en los huecos un picado de ajos, perejil, huevos duros y pan rollado muy fino. Los tallos se limpian á su vez quitándoles la parte exterior y se cortan en trozos de dos á tres centímetros. Tómense luego y quíteseles la partícula herbácea á unas cuantas patatas finas de Sanlúcar de Barrameda, de esas pequeñas que tienen un volúmen de dos ó tres centímetros cúbicos. Preparado ya este material, tómese luego una cacerola de las de Medina nia Sidonia, de las de cono truncado, y colóquense en ella los alcauciles preparados; poniendo entre los huecos que dejan y al rededor de todos, las patatas y tallos; viértase sobre cada uno, de buen aceite de oliva, una cucharada de las grandes de sopa, y agré-

Biblioteca Nacional de España

guese agua hasta cubrirlos ligeramente y tápense, poniendo aquella al fuego, que ha de llevarse moderado. Débese advertir que los alcauciles son celosos y no quieren fuego, sino de carbón vegetal. Una vez consumida totalmente el agua, y cuando se fríe el aceite, apártese formándose el plato con la guarnición de las patatas y tallos, y sírvase.

Berza rellena

Cójase una berza ó col bien apretada y acogollada: quítense las hojas de afuera ó inútiles, el troncho y partes más duras, y póngase dentro de un lebrillo, derramando encima agua hirviendo para quitarle la aspereza y facilitar al mismo tiempo la separación de las hojas; para poder rellenarla déjese que escurra un momento y llénese todo el interior, y entre las hojas con un picadillo de ternera y tocino, ó de carne de salchichas, ó bien con relleno de ternera, setas y alcachofas, ó de pescados: se ata y se hace que cueza cuatro horas en una cazuela á fuego manso, con cebollas, zanahorias, despojos de carne, tocino, chorizo y cuanto se tenga á mano, humedeciéndolo todo con caldo, reducido y espesado con fécula.

Cardos en salsa blanca

Se matan las esquinas del tallo, y se corta en trozos iguales de doce á quince centímetros de largo. Se escaldan en agua hirviente, con sal y una cucharada de harina. Se ponen, luego, á la lumbre, en una cacerola con manteca, amasada con harina, y una

Biblioteca Nacional de España

porción de nata. Se saltan un rato, y se liga la salsa con yema de huevo. Al servirlos, se rocían con unas gotas de vinagre, ó de limón.

Espinacas con nata

Límpiense, lávense y píquense gruesas. Pónganse en la cacerola, con una buena porción de manteca. Espolvoréense con harina. Agréguese nata y un polvillo de azúcar. Cuando estén á punto, sírvanse en la fuente, rodeadas de tostadas de pan frito.

Espinacas á la mexicana

Freir, en manteca, unos cuantos tomates maduros, molidos, un ajo y cebolla muy picados. Agregar las espinacas, previamente cocidas y picadas, una porción de garbanzos cocidos y despellejados, y ruedas de patatas cocidas. Mojar la mezcla con vinagre y espolvorearla con sal y una pizca de azúcar. Cuando ya estén, servirlas con rebanadas de pan frito.

Espinacas á la inglesa

Límpiense, lávense y píquense muy gruesas. Pónganse en la cacerola con manteca dulce, sal, pimienta, y moscada rallada. Cuézanse á fuego manso. Agrégueseles otra porción de manteca y un poquillo de agua caliente. Sírvanse acompañadas de tostadas fritas en manteca.

Espinacas á la «Maitre d'hotel»

Cocerlas en agua hirviendo, y pasarlas por agua

Biblioteca Nacional de España

fría. Exprimirlas, y picarlas groseramente. Ponerlas al fuego en una cacerola, sazonándolas con sal, pimienta gorda y moscada rallada. Al estar bien calientes, añadir una porción de manteca, y menear la mezcla hasta que quede bien trabada.

Ensalada de espárragos á la alemana

Escaldar en agua salada una buena porción de puntas de espárrago, de dos á tres centímetros de largo. Dejarlos enfriar, minutos antes de servir, colocarlos en la ensaladera, mezclándoles un tercio de su volumen, de colas de cangrejos preparadas, y sazonar la mezcla. Pasar por tamiz las yemas de seis huevos duros, desleirlas en aceite y vinagre, y verter esta salsa sobre los espárragos y colas de cangrejos.

Ensalada de rodaballo

Cocido ya el rodaballo, y frío, cortarlo en lonchas pequeñas, colocándolas una sobre otra en una ensaladera, en forma de cúpula, y circuyéndolas con cogollos de lechuga y ruedas de huevos duros. Agregar alcaparras, anchoas, pepinillos y aceitunas. Sazonar con abundante sal, y rociarlo con aceite y vinagre.

Ensalada de Brunswich

Cortar en tiras un pie de apio tierno, y tenerlo una hora á maceración en sal. Raspar cuatro trufas cocidas, cocerlas durante tres minutos, en una cacerola, con medio vaso de vino de Madra, dejarlas en-

Biblioteca Nacional de España

friar y cortarlas igualmente en tiras. Pasar por tamiz cuatro ó cinco yemas de huevo duro, colocándolas en una vasija, cuyo fondo se frota previamente con un diente de ajo, molerlas con cuchara, para formar una pasta, y agregar una cucharada de mostaza, desleir con unas cucharadas de aceite y un poco de vinagre, sazonar, añadir el apio (después de exprimirlo) como también las trufas, y una pulgarada de estragón y cebollino picados.

Ensalada de trufas á la rusa

Raspar unas trufas crudas, cocerlas cuatro minutos en cacerola plana con sal y un poco de vino de Madera. Rebanarlas en ruedas delgadas. Ponerlas en una cazuela. Sazonarlas. Rociarlas ligeramente con aceite. Tapar la cacerola. Dejarlas en maceración diez minutos. Agregarles una pulgarada de estragón cebolleta y perejil picados, trabarlas con unas cucharadas de salsa mayonesa. Trasladarlas en la ensaladera, cubriéndolas con una buena capa de mayonesa y una cucharada de mostaza inglesa.

Cardos al "gratín"

En un plato que resista al fuego, bien tapizado de manteca y ralladura de pan, se colocarán los trozos de cardo, previamente escaldados, cubriéndolos de pan rallado y rociándolos con manteca derretida. El plato se pondrá sobre rescoldo, y encima el hornillo portátil ya caliente. Si á la ralladura de pan

Biblioteca Nacional de España

se añade queso raspado se obtendrán los «cardos á la italiana».

Cardos con médula

Escaldar una buena porción de trozos de cardo, de igual tamaño. Sumergirlos en agua fría, pelarlos, lavarlos repetidas veces y escurrirlos.

Colocarlos á la lumbre en una cacerola sobre un lecho de lonjas de tocino y jamón, zanahorias, cebollas, clavos y un ramito, cubriéndolos de ruedas de limón sin corteza ni huesos, sazonando con sal, y mojando con agua; á los primeros hervores, añadir manteca amasada con harina. Cocidos los cardos, preparar una salsa rubia, con caldo concentrado y médula de vaca derretida al baño maría. Calentar en ella los cardos, á fuego muy lento, y servirlos.

Acelgas con patatas

Picar las acelgas, y cocerlas en agua hasta que hayan desprendido su verde. Freirlas en manteca, con cebolla y ajo picados, patatas rebanadas y unas lonchitas de jamón. Sazonarlas con especias. Trabarlas con un batido de huevos. Servirlas calientes.

Apios fritos

Tomar unos piés de apio, cocidos en agua y sal. Partirlos en pedazos ó rebanarlos, tenerlos á maceración, una hora, con sal, pimienta, aceite, perejil picado, vinagre ó zumo de limón. Rebozarlos en una buena pasta de freir. Ponerlos á la sartén, á

Biblioteca Nacional de España

buen fuego. Reducida ya la pasta, escurrirlos, sazonarlos con sal y servirlos.

Lechugas de vigilia

Limpiarlas bien, lavarlas, atarlas con un hilo y escurrirlas. Ponerlas á la lumbre en una cazuela, con manteca de vaca amasada con harina. A los primeros hervores, sazonarlas con sal, pimienta y moscada rallada, rociándolas con zumo de limón y vinagre. Servirlas en cuanto hayan hervido quince ó veinte minutos.

Setas á la parrilla

Se limpian y lavan, suprimiendo los rabos. En la parte inferior se les hacen unos cortes. Se sazonan con sal y pimienta, y se ponen á macerar en aceite. Colóquense luego á la lumbre en la parrilla, volteándolas para que su cocción sea igual. Cuando estén cocidas, servirlas, rociadas con aceite, y cubiertas de perejil y escaluñas picadas, con sal y pimienta gorda.

Setas al estilo manchego

Fritas las setas, se espolvorean en el acto de servirlas con pimentón de Murcia y un punto de sal, mojándolas ligeramente con unas gotas de buen aguardiente anisado.

Lentejas á lo ama de casa

En agua hirviendo se echan sal y las lentejas; cocidas se escurren y colocan en una cacerola donde habrá aceite tostado, perejil picado y pimienta; des-

Biblioteca Nacional de España

pués se saltean por algunos minutos y se pone por último el guiso en una fuente que se adornará con rodajas de pan frito.

Lentejas con tocino

Limpiar y cocer en agua salada medio litro de lentejas. Escaldar 150 gramos de tocino fresco y cortarlo en forma de pequeños dados. Rehogar, durante cinco minutos, en manteca. Mojarlos con dos decilitros de substancia ó de caldo, y dejarlos cocer moderadamente, un cuarto de hora. Trabar el líquido con manteca amasada. Incorporar las lentejas, para que cuezan durante otro cuarto de hora. Terminar, con una pizca de pimienta y con un poco de vinagre.

Cebollas guisadas à la francesa

Después de pelar cuidadosamente unas cuantas cebollas cocidas al rescoldo, pónganse en una cacerola, con esencia de jamón y salsa de ternera. Hacerlas cocer á fuego lento, por espacio de veinte minutos. Trabar luego el guiso con una buena pulgarada de fécula. Y aun, si se quiere, puede añadirse un poco de mostaza inglesa.

Cebollas en puré Soubise

Cocer á la sartén, en manteca, ó en grasa de pato, una treintena de cebollas blancas, mondadas y muy picadas. Cuidar que este puré no se dore mucho, añadir dos ó tres cucharadas de puré de judías blancas y un poco de moscada rallada, pasar por la es-

Biblioteca Nacional de España

tameña. Para obtener el potaje Soubise, basta desleir el puré en cantidad suficiente de caldo, y verterlo en la sopera sobre rebanadas de pan fritas.

Trufas á la italiana

Mondarlas lo más delgado posible, ó mejor, cepillarlas. Cortarlas en ruedas delgadas. Hacerlas saltar en una cacerola, con manteca. Mojarlas con una salsa italiana y un vaso de vino blanco. Espumar el líquido. Servirlas con rebanadas de pan fritas.

Trufas á la piamontesa

Cepillarlas, cortarlas en ruedas delgadas. Rehogarlas en aceite (no en manteca) con un diente de ajo chafado. Poner rescoldo sobre la tapadera de la cacerola, hasta que las trufas cambien de color. Poco después sazonarlas con sal y pimienta. Y rociarlas con zumo de limón al servirlas.

Trufas en ensalada

Exprimir en la ensaladera el zumo de uno ó más limones, agregarle anchoas y escaluña picadas menudamente. Sazonar con sal y pimienta. Batir la mezcla, incorporándole á la vez cantidad suficiente de aceite superior de oliva, para terminar la ensalada con una buena porción de trufas cocidas en vino enfriadas y cortadas en ruedas delgadísimas.

Fréjoles á la "maitre d' hotel"

Cuézanse en agua hirviente y salada, escúrranse, pónganse en una cacerola, con manteca. Háganse

Biblioteca Nacional de España

saltar dos minutos á buena lumbre. Sazónense, trábense con dos cucharadas de salsa rubia. Después de unos hervores, termínese con una porción de manteca á la «maitre d' hotel» y el zumo de un limón.

Fréjoles con manteca

Cocer, en agua salada, como medio litro de fréjoles. Escurrirlos. Ponerlos á la lumbre en una cacerola, con manteca. Calentarlos, haciéndolos saltar. Mojar con salsa Bechamel clara. Sazonar con sal y moscada rallada. Terminar la operación con una pulgarada de perejil picado y una porción de manteca dividida en fracciones.

Guisantes á la francesa

Ponerlos en una cacerola, con buena porción de manteca, un poco de agua fría, un ramito de cebollas verdes y perejil, sal y una pulgarada de azúcar. Tapar la cacerola y tenerla á fuego vivo durante siete ú ocho minutos. Retirarla á lumbre suave. Cuando estén cocidos, pasarlos á la fuente, incorporándoles abundante manteca. Servirlos en el acto.

Guisantes á la navarra con guarnición de huevos duros

Se saltean los guisantes con viveza, en manteca de cerdo, sobre fuego muy vivo y se mojan enseguida con unas gotas de vino rancio. Se sazonan, y bien tapada la cacerola, se mete en el horno alegre durante media hora. En una fuente se disponen los

Biblioteca Nacional de España

huevos duros cortados en rodajas y formando corona, y en el centro se echan los guisantes, para servirlos en el acto.

Guisantes con manteca

Elegirlos tiernos y finos. Hacer hervir agua en una cazuela con sal, una pizca de azúcar, un ramito. Agregar los guisantes, y dejar que cuezan cinco minutos. Escurrirlos en un colador. Trasladarlos á una fuente caliente, cubriéndolos de manteca y sirviéndolos en el acto.

Menestra de coles

Después de cocidas en agua para que se limpien, se dividen en trozos, colocándolas en una cacerola con lonjas de tocino y rodajas de zanahoria, y puesto al fuego se deja que esto cueza bien, para lo cual se le pondrá la cantidad necesaria de caldo del puchero, pudiendo servirse luego que haya mermado la mayor parte del líquido.

Col tocinera

Para preparar esta entrada ú ordubre caliente, según los casos, se monda bien una col; se escalda durante cuatro minutos, y cortada en cuatro, seis ú ocho trozos, según su tamaño, se ponen en una marmita con un trozo de tocino salado, agua que bañe la berza hasta la milad, sal y pimienta. Puesto el recipiente á la lumbre, al primer hervor se disminuye la intensidad del fuego para que recueza paulatinamente la olla ó marmita, y cuando esté pasada la

Biblioteca Nacional de España

col, se presenta sobre una fuente con el tocino encima y con una salsa derramada sobre aquella, que se habrá preparado con un trozo de manteca manida con harina.

Coles de Bruselas con manteca

Limpiarlas, lavarlas, cocerlas en agua hirviente, con mucha sal, escurrirlas. Ponerlas en una cacerola, ó en una sartén, con manteca. Hacerlas saltar á buena lumbre. Sazonarlas con sal, pimienta y moscada rallada. Cuando estén á punto, servirlas rodeadas de rabanadas de pan fritas.

Olla podrida á la española

Puestos los garbanzos y la carne conforme se hace para el cocido, se tendrá el cuidado de espumar bien mientras cuece, añadiéndose una gallina, jamón, tocino, orejas, pies de cerdo rellenos y despojos de aves.

Alcachofas fritas

Hay que cocerlas primero en agua para quitarlas el verdín y después lavarlas y partirlas en cuartos, empaparlas en aceite y luego un huevo batido con un poco de harina y freirlas sobre fuego vivo y de *passa volante*.

Alcachofas guisadas

Cocidas préviamente y suprimida la pelusa, partirlas en mitades, y freirlas en aceite con pan rallado, sal y pimienta. Retirarlas cuando estén fritas. Agregar á la cacerola donde se frieron, ajos y cebo-

Biblioteca Nacional de España

lla picados, tomates asados y molidos, y al entrar en color, agua, vinagre y alcaparras. A los primeros hervores, añadir las alcachofas, para que cuezan poco á poco. Servirlas acompañadas de aceitunas y ruedas de huevo duro.

Croquetas de alcachofas

Tomar unos cuantos fondos de alcachofa, cocidos y fríos, y cortarlos en forma de pequeños dados. Reducir, á la lumbre, un poco de salsa Bechamel, y añadirle una cucharada de jamón crudo ó cocido, también cortado en dados, á los pocos hervores, añadir las alcachofas; la salsa no debe ser muy abundante, sino lo preciso para trabar la mezcla. Retirarla del fuego, sazonarla con sal y moscada, y dejar enfriar. Formar croquetas, bañarlas en huevo batido, y empanarlas. Freirlas y servirlas en seguida.

Alcachofas á la italiana

Suprimidas las hojas más duras, despuntadas y retirada la pelusa, partirlas, en cuartos, bañarlas de zumo de limón, y cocerlas en agua con sal y un poco de manteca dulce. Cuando estén cocidas, sacarlas y escurrirlas. Servirlas acompañadas de una salsa italiana.

Alcachofas cocidas

Suprimir las hojas más duras de la base de las alcachofas, y despuntar las restantes. Cocerlas á cubierto en agua salada, mezclada con un poco de vinagre ó ácido cítrico. Cuando estén cocidas, escu-

Biblioteca Nacional de España

rrirlas. Retirar la pelusilla del fondo. Cortarlas en mitades ó en cuartos. Servirlas con una salsa de manteca, ó una salsera de vinagreta.

Zanahorias á la flamenca

Rasparlas, cortarlas en ruedas y escaldarlas. Rehogarlas en manteca, y agregarles caldo, sal y una pulgarada de azúcar. Dejar que se reduzca el líquido; añadir, entonces, otra porción de manteca, hierbas finas y una salsilla adecuada. Después de unos hervores, servirlas con rebanadas de pan fritas.

Zanahorias y guisantes á la alsaciana

Mondar tres docenas de zanahorias tiernas. Escaldarlas, unos minutos, en agua salada. Saltarlas á fuego moderado en una cacerola con manteca. Sazonarlas. Mojarlas con un poco de caldo, á medio cocer, añadirles un litro de guisantes, un ramito y una pulgarada de azúcar. Tapar la cacerola. Cuando estén cocidos los guisantes, trabar las legumbres con manteca amasada y terminar, incorporándoles, fuera de la lumbre, dos cucharadas de nata cruda y una porción de manteca.

Tomates rellenos á la provenzal

Abrir seis ú ocho tomates por el lado del tallo. Exprimir para retirar los granos, sazonarlos con sal. Picar unas cebollas. Dorarlas ligeramente en aceite, á lumbre regular, añadir la pulpa de dos tomates y algunas setas picadas. Así que éstas hayan reducido su humedad, retirarlas y reemplazarlas con perejil

Biblioteca Nacional de España

picado, ajo, miga de pan mojada y exprimida, y seis ú ocho anchoas picadas. Trabar con yemas de huevos crudos. Rellenar con esta masa los tomates restantes. Colocarlos en un plato que resista al fuego. Cubrirlos de ralladura de pan. Rociarlos con aceite. Cocerlos á horno moderado.

Tomates al "gratin,,

Partirlos en mitades. Exprimir los granos. Sazonar con sal. Calentar aceite en una sartén. Colocar en ella los tomates, sobre el lado cortado. Rehogarlos á buena lumbre. Cuando se haya evaporado la humedad, darles vuelta. A los cinco minutos, deslizarlos en un plato que resista al fuego. Cubrirlos de perejil picado, con un poco de ajo, de setas picadas, un polvillo de pimienta, y ralladura de pan. Rociarlos con aceite. Tostarlos de doce á quince minutos entre dos fuegos.

Coliflor estofada

Limpia y lavada, dividirla en ramitos, que se medio cocerán en agua salada. Escurrirlos y colocarnos en una cacerola. Rociarlos con un poco de caldo, y ponerlos á estofar con lumbre debajo y lumbre enma. Sazonarlos con sal y pimienta, y trasladarlos á una fuente. Trabar el caldillo con un poco de manteca amasada y luego con dos ó tres yemas de huevo desleídas en un poco de nata. Terminar la salsa mezclándole otra porción de manteca, perejil picado

Biblioteca Nacional de España

y zumo de limón, y con ella cubrir la coliflor al servirla.

Coliflor á la parmesana

Después de lavarla bien, se cuece en agua con sal. A los quince minutos se retira, se escurre, se fracciona en ramitos, sazonándolos con sal, pimienta y moscada rallada. Colocarlos, entonces, por capas, en un plato de tostar, cubriendo cada capa con algunas cucharadas de salsa Bechamel caliente y espolvoreándola con queso de Parma rallado. Rociar la capa superior con manteca derretida. Y poner el plato en el horno, bien caliente, por espacio de veinticinco ó treinta minutos, para que formen buena costra.

Patatas tontas

Cocidas y mondadas las papatas, se cortan en ruedas y se meten en el horno, á medio fuego, en una cazuela bien tapada. En una tabla se mezcla con aceite refrito un picadillo muy menudo de ajos, perejil, perifollo, sal y pimienta y se adiciona á las patatas zarandeando la vasija, para que se distribuya el caldillo y se embeba en las patatas, que se han de servir muy calientes y sin salsa aparente.

Patatas á la provenzal

Elegirlas de forma prolongada, mondarlas, y cortarlas en ruedas, lavarlas, escurrirlas y enjugarlas. Por cada 500 gramos de patatas poner en cacerola plana un decilitro de aceite. Calentarlo y añadirle

Biblioteca Nacional de España

las patatas, haciendo que cuezan, salteándolas. Así que hayan tomado buen color, decantar el aceite. Sazonarlas con sal, é incorporarle una porción de manteca amasada con perejil picado. Saltarlas, fuera de lumbre, hasta quedar derretida la manteca. servirlas inmediatamente.

Patatas fritas á la marsellesa

Se cuecen patatas sanas y grandes y se cortan en ruedas después de cocidas. Se remojan en vinagre y sal y se fríen al tueste en aceite muy fino. Al servirlas, se espolvorean con perejil seco en polvo.

Patatas nuevas salteadas en manteca de vaca

Se eligen patatas nuevas iguales en tamaño, del grandor de nueces, se despellejan frotándolas con un trapo fuerte, se lavan y se enjugan. Después, en cacerola de cobre de saltear, se zarandean á fuego vivo, con manteca de vacas meramente precisa y el consiguiente espolvoreo de sal.

Patatas "sopladas,,

Mondarlas. Cortarlas en ruedas. Lavarlas, enjugarlas. Calentarlas en gran cantidad de aceite ó de manteca, no muy caliente. Retirarlas con la espumadera, así que se hallan puesto blandas, y dejarlas enfriar. Al estar hirviendo el líquido en que cocieron, echarlas de nuevo en él. Menearlas. Deben esponjarse sin tomar color. Escurrirlas. Salarlas. Servirlas.

Biblioteca Nacional de España

Patatas á la inglesa

Cocerlas en agua con sal, y pelarlas, derretir en la cacerola una buena porción de manteca. Rebanar las papatas y agregarlas á la manteca, sazonar con sal y pimienta. Hacerlas saltar á buena lumbre, servirlas inmediatamente.

Patatas con queso

Cuézanse en agua salada. Escúrranse. Córtense en rebanadas y rehóguense en manteca. Sazónense y ordénense por copas en un plato de «gratin», espolvoreando en cada copa con queso parmesano rallado. Cubrir la capa superior con un poco de salsa Bechamel espesa y ralladura de queso. Ponerlas al horno, por espacio de diez minutos. Servirlas.

Timbal de patatas con anchoas

Preparar un puré de patatas. Por cada 500 gramos, añadir 125 gramos de manteca, dos huevos enteros y cuatro yemas, un poco de sal, una pizca de pimienta, una buena cucharada de queso parmesano rallado y los filetes de ocho á diez anchoas cortadas menudamente.

Ensalada de patatas con arenques

Cocer las patatas en agua con sal, mondarlas, cortarlas en ruedas, y rociarlas, mientras estén aún calientes, con un poco de caldo caliente. Sazonarlas con sal, pimienta y moscada rallada. Colocarlas en un plato, y servirlas rodeadas de una buena porción de filetes arenques, previamente desalados, cortados

Biblioteca Nacional de España

en tiras y puestos en maceración, durante algunas horas, en aceite y vinagre.

Patatas á la lionesa

Cocerlas en agua y sal. Mondarlas. Cortarlas en ruedas. Rebanar muy delgadas unas cuantas cebollas (como la cuarta parte de las patatas). Rehogarlas á fuego moderado, con aceite y manteca. Así que hayan tomado color, agregar las patatas, sazonarlas y proseguir rehogando hasta quedar casi tostadas. Servirlas inmediatamente.

Berenjenas rellenas á la turca

Elegir unas cuantas berenjenas chicas. Cortar ambos cabos y sacar las carnes. Picar éstas y mezclarlas con cantidad igual de picadillo de carnero crudo. Sazonar y añadir un poco de cebolla cocida, perejil picado y un puñado de arroz crudo. Hacer unos cortes transversales en la piel de las berenjenas, al exterior, llenándolas con tiras de cebolla ó ajo. Ponerlas á buen fuego, en pasta de sartén, y á los dos minutos, escurrirlas. Rellenarlas con la masa. Colocarlas en una cacerola, una junto á otra, mojándolas á nivel con salsa clara de tomate. Y terminar su cocción á lumbre muy suave, á la boca del horno, con rescoldo sobre la tapadera.

Berenjenas á la napolitana

Pelar y cortar en rebanadas media docena de berenjenas, ponerlas á maceración, en sal un cuarto de hora. Enjugarlas. Freirlas en aceite y escurrirlas.

Biblioteca Nacional de España

Ordenarlas en un plato que resista al fuego, por capas, rociándolas con salsa de tomate, y espolvoreándolas con queso parmesano, añadiendo, á la capa superior, ralladura de pan y un baño de aceite. Tostarlas á horno moderado, durante quince ó veinte minutos. Servirlas en el mismo plato.

Judías rojas con tocino

Lavarlas y tenerlas en remojo en agua durante un par de horas. Ponerlas á la lumbre, en agua tibia, con un pedazo de tocino escaldado. Hervirlas, y retirarlas á un ángulo. Poca sal. Escurrir judías y tocino. Suprimir la corteza de éste, y cortarlo en trocitos. Hacer saltar las judías, en manteca. Sazonarlas. Servirlas, rodeadas de los trozos de tocino.

Arlequín de judías

Cocidas y condimentadas las judías blancas se ponen en el centro de una fuente redonda y formando corona, judías verdes finas de Gandía, cocidas al minuto y aliñadas con un poco de aceite y jugo de limón.

Habichuelas verdes á la lionesa

Limpias, se ponen en mucha agua, ligeramente salada, sobre fuego vivo, y cuando se han blanqueado se tiran en agua fría y luego se escurren. Córtense á rodajas un par de cebollas y pónganse á freir en una sartén, con la manteca necesaria. Cuando empiezan á tomar color se echan encima las habichuelas, se saltean y se les añaden algunas hojas pi-

Biblioteca Nacional de España

cadas de perejil, sal y un polvillo de pimienta. Déjense freir y luego se ponen amontonadas en una fuente. En la misma sartén se ponen á freir un poco de vinagre, y con él se riegan las habichuelas.

Judías verdes con alcachofas

Tomar diez ó doce fondos de alcachofas, en ruedas de igual tamaño, escaldarlos, ponerlos en cacerola plana, mojarlos con caldo y vino blanco, cubrirlos con papel engrasado, y acabar de cocerlos á fuego manso. Cocer en agua hirviendo cosa de medio litro de judías verdes, con sal, escurrirlas y colocarlas en una cacerola con 150 gramos de manteca. Sazonarlas, calentarlas á buena lumbre, saltándolas, hasta que se derrita la manteca. Rociarlas con el zumo de dos limones. Servirlas en plato caliente, formando cúpula y rodeadas de las alcachofas.

Judías verdes en salsa blanca

Después de mondarlas por ambos cabos para retirar los filamentos, y de bañarlas en agua fría, se pondrán á buena lumbre en agua hirviendo, con sal. Cocidas ya, meterlas de nuevo en agua fría y escurrirlas. Cortar en dados una cebolla, y calentarlos en manteca, con un poco de harina, sin que tome color. Mojar con unas cucharadas de caldo añadiendo sal, pimienta en grano, perejil y cebollinos picados. Dejar que cueza la mezcla, y agregarle las ju-

Biblioteca Nacional de España

días. Al primer hervor, trabarlo todo con yema de huevo y zumo de limón. Servir inmediatamente.

Ensalada de judías blanca

Cocerlas con agua tibia en puchero de barro. Al primer hervor, retirar de la lumbre el puchero, con las judías. Una hora después, decantar el agua, sustituyéndola con otra. Ponerla á hervir y que siga cociendo lentamente. Escúrranse, y colóquense en la ensaladera. Sazónese con sal, pimienta, aceite, vinagre, mostaza y, si se quiere, una pulgarada de cebolla muy picada. Incorporar bien la mezcla, y servirla sin que esté muy fría.

Crema de frambuesas

Batid en una misma vasija y á la vez, hasta reducirlos á espuma, un litro de buena crema, 125 gramos de azúcar y medio vaso de jugo de frambuesas pasadas por el tamiz. Disponed esta crema como la anterior; servidla rodeada de hermosas frambuesas enteras, cargadas de azúcar blanco en polvo.

Crema batida, con café

Tostad buen café, sin dejarlo ennegrecer; dejad este café en infusión durante tres ó cuatro horas, en un litro de excelente crema. Pasad la crema para separarla del cafe; añadidle dos claras de huevos muy frescas, 60 gramos de azúcar blanco en polvo y 15 gramos de goma arábiga en polvo. Batidlo todo hasta que se haya convertido en espuma; quitad la espuma á medida que se forma, y continuad hasta

Biblioteca Nacional de España

que no quede líquido. Servirla como la anterior, rodeada de varias frutas confitadas.

Crema al natural

Mezclad crema fresca con la cuarta parte de su peso de azúcar en polvo; servidla en una vasija sin otra preparación. En los países donde se crían muchas cabras, la crema espesa de leche de cabra, azucarada en las proporciones indicadas, forma un plato de postres muy distinguido.

Marmelada de melocotones

Pelad los melocotones,—éstos han de ser maduros, aunque no demasiado,—quitadle los huesos y meted los melocotones así preparados, en una vasija, con la mitad de su peso de azúcar y dejad que hierba un instante á fuego suave; meneadlo casi de contínuo. Esta marmelada ha de permaner en el fuego el menos tiempo posible; no puede conservarse muchos días.

Crema casera

Hervir un litro de leche y medio litro de nata, hasta reducirse al tercio. Añadir 45 gramos de azúcar. Dejar que se enfríe la mezcla, para incorporarle una porción de cuaje desleído en un poco de agua. Colocar la cacerola sobre el rescoldo, con lumbre en la tapadera. Cuando esté bien cuajada, ponerla á enfriar, conservándola en sitio fresco hasta el momento de servirla.

Biblioteca Nacional de España

Melocotones al natural

Se escogen muy sanos, de buena clase y poco maduros, y aparte se pone agua fría, bastante almibarada; se mondan con cuidado de modo que solo se les quite la piel. Enseguida se meten en latas cubriéndoles bien con el agua azucarada, y en el momento se tapan las latas y se sueldan bien. Se pone agua hirviendo en un perol, y en ella se meten las latas dejándolas hervir de ocho á diez minutos. Se retira pasado este tiempo el perol del fuego, y cuando el agua está ya fría, se sacan las latas y se guardan.

Flan de limón

Seis yemas batidas con un cucharón de agua y cuatro de azúcar en polvo. Se incorporan á dos claras batidas en punto de merengue y se sigue batiendo para hacer buena mezcla. Se añade luego un par de cucharadas de zumo de limón y otra con ralladura de la cáscara y se mueve mucho para echarlo todo en el molde, acaramelado de antemano. Se cuece en diez minutos al baño maría, y no se saca del molde el flan hasta que está completamente frío.

Buñuelos cubanos

Machacar bien en un mortero boniatos, malaga, yuca y patatas criollas, hasta que resulte una masa bien incorporada. Formar con ello los buñuelos, ponerlos á freir á buena lumbre en manteca ya calien-

Biblioteca Nacional de España

te, hasta que se doren. Revuélvanse con harina y almíbar. Espolvoréense con un poco de anís.

Sorbete de vainilla

Póngase en una cacerola de cobre sin estañar 375 gramos de azúcar, un pedazo de vainilla, siete yemas de huevo, y mezclándolo bien todo. Añádase poco á poco y mézclese con lo anterior un litro de leche buena: póngase todo al fuego y menéese hasta que la nata se pegue á la cuchara pero sin dejar que hierva. Déjese enfriar y hiélese en la sorbeta.

Croquetas de manzanas

Incorporar à una marmelada de manzanas bien preparada y algo seca, unas yemas de huevo con un poco de fécula. Cortar la masa en tiras, para formar las croquetas. Rebozarlas varias veces en huevo batido. Freirlas, hasta que tomen buen color, en pasta apropiada. Servirlas, calientes ó frías, pero abundantemente esporeadas con harina.

Marrón glacé

Se escogen las castañas bien sanas y bien grandes, se pelan y se meten en agua hirviendo, á fin de poderlas quitar perfectamente la piel; después se echan en agua fría y se ponen á escurrir. Aparte, se prepara un almíbar con bastante vainilla. En este almíbar se hierven las castañas. Cociendo tres ó cinco minutos, pasados los cuales se retiran, y se repite la cocción durante ocho días, á fin de que las castañas

Biblioteca Nacional de España

vayan empapándose en el almíbar. Pasados los ocho días, se retiran las castañas una á una, se colocan en redondelitos de papel plegado, y se ponen en el horno unos instantes para que se sequen.

Crema de castañas

Poner en una cacerola 60 gramos de harina de castaña, ó mejor 25 castañas asadas, molidas, con una corta cantidad de leche. Añadir dos yemas de huevo, medio litro de leche, una buena cucharada de manteca y 125 gramos de azúcar en polvo. Después de haber hervido durante unos cuantos minutos, meneando bien la mezcla, pasarla por tamiz á una fuente. Servirla fría.

Tortilla empanada

Batir unos cuantos huevos con cantidad igual de miga de pan blanco empapada en leche, ó aun mejor con nata espesa, después de agregarle un sazonamiento conveniente. Echar la mezcla en la sartén ó en una cacerola plana, á la lumbre. Cuando haya llegado al grado de cocción exigida, doblarla por mitad. Servirla muy caliente.

Crema batida

Póngase en un perol medio azumbre de muy buena leche, añádese un polvito de goma arábiga disuelta en un poco de agua de flor de naranjo; bátase con la vara de mimbre, y cuando la crema esté como nieve, se pone con una espumadera en una

Biblioteca Nacional de España

fuente. Esta preparación debe hacerse pocos minutos antes de servirla, y en el sitio más fresco. Todas las cremas, batidas se hacen del mismo modo: para la de rosa se pone en infusión un puñado de hojas de rosa en la leche ó nata cocida; para la de chocolate muy finamente raspado; la de café muy fuerte. Se pueden también hacer con frambuesas ó fresas; en este caso se saca el zumo de limón de ellas exprimiéndolas en un paño y dejándolo caer sobre la crema, que se bate en seguida.

Fresa á la glotona

El que quiera comer la fresa haciéndola más grata al paladar y que resalte todo su aroma, habrá de manipularla con bastante azúcar del molido en grano de sémola, no en polvo, y después añadirá unas cuantas gotas de vinagre muy fuerte. Es posible que después de haberla comido aliñada de este modo, no vuelva nadie á estropear tan rica fruta con leche, vino ó naranja, según prácticas rutinarias que conviene ir desechando de nuestras costumbres gastronómicas.

Tortilla con azúcar

Romped ocho huevos frescos y separad las claras de las yemas; incorporad á las yemas, batiéndolas vivamente, 125 gramos de azúcar en polvo, la corteza de un limón, rallada, tres ó cuatro cucharadas de crema espesa y un poco de sal, juntad las claras con las yemas así preparadas; batidlo todo, viva-

Biblioteca Nacional de España

mente, y freid la tortilla en la sartén, con manteca fresca, como una tortilla ordinaria. Una vez cocida á punto la tortilla, echadle azúcar blanco en polvo, y pasad la pala caliente por encima, en el momento de servir.

Crema de vainilla

Cortad en pedazos delgadísimos diez gramos de vainilla; batidlos con tres yemas de huevo, y medio litro de crema; añadid á esta mezcla 125 gramos de azúcar blanco; hacedla cocer en un baño maria, hasta que se conozca al menear la crema, que esta se cuaja en el fondo de la fuente. Sacadla del agua hirviendo, dejadla enfriar y servirla fría, en la fuente en que haya cocido.

Gelatina de limón batida

Haced medio litro de jarabe muy cocido; añadidle la corteza de limón y el zumo de otros dos. Pasad el jarabe y mezclado con medio litro de cola de piel. Echadlo, todo en una vasija y batidlo con un batidor de mimbre hasta que todo se vuelva espumoso. Echad esta sustancia en un molde dos veces más grande que el volúmen de las sustancias empleadas, porque la gelatina convertida en espuma aumenta muchísimo de volúmen. Dejadla enfriar y sacadla del molde, del modo indicado para la gelatina de naranja.

Compota de ciruelas claudias en frio

Partid por la mitad ciruelas claudias buenas y

Biblioteca Nacional de España

maduras, sacándoles el hueso; metedlas en un tarro y echadles encima jarabe de azúcar blanco muy cocido, en cantidad suficiente para cubrirlas. Cuando las ciruelas se hayan impregnado bien de jarabe, añadidles medio vaso de ron, de marrasquino ó de curasao en el momento de servir.

Buñuelos de frutas en aguardiente

Todos los frutos puestos en aguardiente, sobre todo los albaricoques, los melocotones, las ciruelas y las cerezas, una vez bien escurridas, pasadas por la pasta y fritas, constituyen los mejores buñuelos; solo su precio elevado limita su uso.

Tortilla con ron

Esta tortilla no difiere en nada de la de azúcar; solo se echa una buena cucharada de ron en los huevos al tiempo de batirlos y cuando está cocida, polvoreada de azúcar y á punto de servirse á la mesa, rociadla con un buen vaso de ron, al que prenderéis fuego. Distribuid la tortilla á los convidados tan pronto como se apague el ron; es un plato muy distinguido.

Buñuelos de anana

Cortad en rodajas de un centímetro de espesor un anana muy maduro, y ponedlo en remojo dentro de ron durante una hora; escurridlo y polvoreadlo abundantemente con bizcocho de Saboya tostado en el horno y reducido á polvo. Pasad las rodajas de ana-

Biblioteca Nacional de España

na así preparadas por la pasta de buñuelos; freidlas en aceite, escurridlas y quitadles con trapo el aceite que se les haya adherido. Colocadlas en una fuente, encima de una servilleta doblada, y echadles azúcar en abundancia en el momento de servir. El elevado precio de este manjar constituye su principal mérito; los verdaderos aficionados piensan que el anana solo ha de comerse como postre tal como la naturaleza lo ha hecho.

Gelatina de ron

Preparad un jarabe muy cocido como para la fórmula precedente; añadid el zumo de dos limones á medio litro de este jarabe; mezcladlo con medio litro de cola de pescado, y añadid a esta mezcla un cuarto de litro de ron. Haced cuajar la gelatina como la de la naranja. Las indicaciones que preceden bastan para preparar las gelatinas de café, de vino de Málaga, de vino de Madera, y de zumo de diversas frutas.

Compota de manzanas enteras

Echad en un caldero ocho ó diez manzanas de la reina después de haberles quitado la piel y el corazón. Echadles encima un jarabe algo claro, hecho con 250 gramos de azúcar blanco, y dejadlas cocer suavemente hasta que estén muy blandas sin deformarse. Metedlas en un tarro; añadid al jarabe el zumo de un limón; hacedlo reducir vivamente, y vertedlo por encima de la compota de manzanas. Servidlo frío.

Biblioteca Nacional de España

Confitura de membrillo

Enjugad cuidadosamente membrillos casi nada duros, cortadlos en pedazos, sin quitarles la piel; para esta operación, emplead un cuchillo de hoja de plata. Hay que quitar absolutamente todas las pepitas; estas echarían á perder toda la confitura. Echad los pedazos de membrillo en agua fresca acidulada con zumo de limón, en cantidad suficiente para que los cubra. Ponedlos á fuego suave hasta que estén cocidos, echadlos después en un tamiz para pasar el jugo, sin presión, este jugo hirviendo se echa encima de excelente azúcar cortado en pedazos, en la proporción de un kilógramo por cada kilógramo de fruta empleada. Se da á la gelatina de membrillo un bonito color rosado, echándole algunas gotas de carmín desleído en agua. Empleando la cantidad de azúcar indicada, la gelatina de membrillo no necesita más que hervir un poco después de haberle añadido el azúcar. Generalmente se le aromatiza con corteza de limón, quitándola con una espumadera en el momento de echar la gelatina en los tarros.

Confitura de cerezas

Esta confitura no es buena sino cuando se deja el azúcar y la fruta en contacto, el menos tiempo posible sobre el fuego. Cojed una cantidad cualquiera de cerezas inglesas, quitadles el hueso y el rabo. Ponedlas á fuego suave y dejadlas cocer meneándolas con frecuencia con una espátula de palo hasta

Biblioteca Nacional de España

que el jugo se haya reducido lo bastante. Medid entonces las cerezas cocidas en un tarro de reducidas dimensiones, y añadirles por cada litro un kilógramo de excelente azúcar en terrones. Tan pronto como esté derretido el azúcar y haya hervido un rato la confitura, esta queda hecha y ha de echarse en tarros. Así preparada la confitura de cerezas tiene un bonito color y conserva el sabor de la fruta, sabor que pierde cuanto las cerezas y el azúcar han permanecido demasiado tiempo en contacto encima del fuego.

Confitura de albaricoques

Cortad en pedazos los albaricoques necesarios bastante maduros; quitadles el hueso; dejad cocer la fruta á fuego suave desde luego, y á fuego vivo después, meneándola continuamente á fin de que no se pegue al fondo de la cazuela. Cuando esté cocida, hacedla pasar á través del tamiz de crin ó de alambre, ó bien á través de un colador fino, apretando la masa de albaricoques con una cuchara de palo. Cuando toda la pulpa haya pasado, volvedla á poner al fuego y dejadla cocer media hora, meneándola constantemente. Medidla y añadidle un kilógramo de azúcar por litro. Cuando el azúcar se haya derretido echad en la confitura algunos troncos de canela, sacadlos luego que hayan hervido un poco, y verted la confitura en tarros. Se le pueden añadir parte de las almendras de los huesos, de albaricoque, pero estas almendras amargas son muy indigestas

Biblioteca Nacional de España

á causa de la pequeña cantidad de sustancia venenosa que contienen.

Confitura de agraz

Desgranad el agraz, abrid cada grano por un lado, y quitadle las pepitas con un palillo; dejad hervir el agraz en agua durante dos ó tres minutos: echadla en un tamiz; dejadlo escurrir y enfriar. Haced derretir en un barreño, con la menor cantidad de agua posible, igual cantidad de azúcar que el peso de agraz. Echad en este jarabe muy cocido los granos de agraz ligeramente hervidos y bien escurridos; dejadlo cocer durante un cuarto de hora; momentos antes de terminar su cocción añadidle la corteza de un limón cortado en filetes muy delgados; después de haber dejado hervir aún la confitura durante un corto rato, vertedla en tarros de barro que puedan constituir una parte importantísima de almuerzo elegante.

Crema helada á la parisien

Mezclad en una vasija ocho yemas de huevo, la corteza de un limón, 30 gramos de azahar, 500 gramos de azúcar blanco en polvo y un litro de crema, poco á poco, meneando vivamente la mezcla. Hacedlo cocer en un baño maría; pasadlo, dejadlo enfriar y heladlo como las cremas indicadas.

Crema helada de chocolate

Batid tres yemas de huevo muy frescas; añadidles

Biblioteca Nacional de España

poco á poco un litro de crema y 250 gramos de azúcar blanco en polvo. Haced cocer esta crema en un baño maría por otra parte, rallad 250 gramos de chocolate; hacedlo disolver en un vaso de agua; incorporad el chocolate disuelto á la crema enfriada. Hacedla helar conforme se ha dicho en el capítulo anterior.

Helado de fresa

Machacad en una vasija de barro 500 gramos de fresas, con una cuchara de palo. Pasad la pulpa á través de un tamiz, á fin de que no quede pepitas, Mezclad con la pulpa de fresas medio litro de jarabe de azúcar blanco muy cocido, y el zumo de dos naranjas. Hacedlo helar siguiendo el procedimiento indicado por las cremas heladas.

Queso helado

No es ninguna composición particular; es una de las cremas heladas arriba indicadas que se mete en un molde dentro del cual se le hace cuajar como las otras. Cuando la crema está bien helada, en el molde, se mete éste durante algunos segundos en agua tibia, á fin de que se desprenda fácilmente. Se vierte el contenido del molde en una fuente, en el momento de servir.

Cocido á la española

El manjar clásico de la cocina española es una olla que se confecciona del modo siguiente:

Biblioteca Nacional de España

Se pone al fuego una olla proporcionada á las viandas que se han de cocer y cuando está caliente, se echan los garbanzos y la carne bien lavada y despellejada; por cada libra de vaca ó carnero debe echarse media de garbanzos; tan luego empieza á hervir se espumará, cuidando mucho de no escederse en esta operación para no quitar la sustancia al cocido; cuando hace una hora que está cociendo se añade un poco de jamón tocino y chorizo: y se deja hervir á fuego lento sazonándolo con sal y añadiendo de cuando en cuando agua templada, si se pone despojos de gallina ó de pavo, el cocido naturalmente resulta mejor; el caldo se hace servir para remojar todos los guisados en que se necesite emplear una substancia líquida sin recurrir al agua, la verdura se cuece aparte con tocino viejo, chorizo y morcilla.

También puede hacerse la sopa con el caldo del puchero, resultando muy suculento.

El cocido se sirve en seco.

***

Los franceses llaman á nuestro cocido *carne recocida sin substancia*, ignorando sin duda que en Francia para hacer un cocido á la española necesitan tener las viandas que en España tenemos, y olvidar el mal gusto de aderezar los condimentos con especies, mostazas y otros estimulantes que la cocina española no necesita para aparecer exquisita.

Biblioteca Nacional de España

Albondiguillas

Se toma un pedazo de carne magra de carnero y se pica con cebolla cruda y tocino: agréguese después tres ó cuatro huevos con sus correspondientes claras y sazónese después con especies y sal, picando verdura que se añade: hecho esto dejar que cueza una hora y media: al servirlas cuágense con huevo y acedo, separando la flor y rociando con ella después que estén ya en el plato.

Croquetas de pava con setas

Cortar en forma de dados las carnes de pava, sobras de comida anterior, y añadirles un tercio de su volúmen de setas cocidas. Reducir á buena lumbre, de dos á tres decílitros de Béchamel, incorporándole algunas cucharadas de gelatina derretida ó nata cruda. Cuando esté bien espesa, agregar carne y setas, cuidando de que la salsa no abunde mucho. Sazonar; dejar que se enfrie la mezcla. Formar las croquetas; rebozarlas con pan rallado, y freirlas.

Compota de melocotones

Partirlos en mitades, y suprimir los huesos. Escaldarlos con agua hirviente, para luego retirar la piel. Preparar á la lumbre un jarabe ordinario. Agregar los melocotones y dejar que den un par de hervores, á cubierto. Trasladarlos á la compotera, y cubrirlos con su jarabe pasado por tamiz.

Biblioteca Nacional de España

«Polenta» con jugo á la italiana

Hervir un litro de agua con un puñado de sal. Apartar á un ángulo; añadid 50 gramos de manteca, y echar en el líquido, á modo de lluvia, una buena porción de sémola de maíz fresca, meneando con cuchara de palo en el punto donde cae la sémola. Cocer hasta que la mezcla tenga la consistencia de puré claro. Apartarla de la lumbre. Sacarla con cuchara, colocándola por capas en un plato hondo, espolvoreando cada capa con queso parmesano y rociando con un poco de buen jugo de estofado, mezclado con salsa de tomate y manteca. Servir en el acto.

Caldo de vigilia

Rehogar en cacerola, con manteca de vaca, media docena de zanahorias, otro tanto de cebollas y la porción blanca de dos puerros, todo ello cortado en ruedas. Así que la mezcla tome color rubio, mojarla con agua caliente, añadir sal, pimienta, ramito compuesto, lechuga, cogollo de col y guisantes gordos. Cocer á fuego lento durante unas tres horas. Pasar por tamiz.

Crema de café

Hervir 60 gramos de café tostado y molido, en medio litro de leche con la mitad de nata. A los tres ó cuatro minutos, añadir tres yemas de huevo muy batidas y 120 gramos de azúcar en polvo, dejando

Biblioteca Nacional de España

que se reduzca todo á la mitad. Pasar la crema á una fuente, para que se enfríe.

Sopa de cerezas à la alemana

Suprimir huesos y rabos de un kilogramo de cerezas agrias. Poner los dos tercios en una cazuela, con litro y medio de agua caliente, un poco de canela y corteza de limón. Cocer, de doce á catorce minutos. Trabar con dos cucharadas de fécula desleida en agua fría. Diez minutos después, pasar el líquido por tamiz y reponerlo en la cazuela. Añadir las restantes cerezas, sal, una pulgarada de azúcar y dos vasos de vino tinto. Hacer que hierva, meneando la mezcla. Cocer siete ú ocho minutos en el ángulo de la hornilla, y servir, con una buena porción de galleta cortada en dados.

Natilla á la habanera

En cacerola á propósito, échese un litro de leche de vaca, la corteza de un limón, 400 gramos de haharina, ocho huevos, un polvillo de canela, otro de anís y una hoja de laurel. Póngase la cacerola á la lumbre, meneando continuamente la mezcla hasta que hierva un rato. Trasládese á una fuente para que se enfríe, y sírvase espolvoreada con azúcar y canela.

Crema ligera

A un litro de leche se agregará otro tanto de nata y cuatro ó cinco cucharadas de azúcar en polvo. Se pondrá á hervir la mezcla hasta que quede reducida

Biblioteca Nacional de España

á sus dos tercios. Con la espuma resultante de un batido de dos claras de huevo, se incorporará la mezcla anterior, poniéndola luego á la lumbre y meneándola sin cesar. A los dos ó tres hervores, se le añadirá una cucharada de agua de azahar. Se sirve fría.

Sopa de leche á la Mónaco

Hervir dos litros de leche. Trabar, con cuatro cucaradas de fécula desleída en agua fría. Añadir sal y moscada. Apartar á un ángulo. Cocer 15 minutos. Cortar de la miga de un pan de cocina, delgadas rebanadas, dándoles forma redondeada, espolvorearlas con azúcar, ordenarlas sobre una plancha y darles color á fuego suave. Colocarlas en la sopera y verter encima la mezcla de leche y fécula.

Compota de albaricoques

Pelar ocho ó diez albaricoques no muy maduros y echarlos en agua hirviente. Así que estén algo tiernos, escurrirlos y colocarlos en una vasija varnizada. Poner medio vaso de su cocimiento en una cacerola, con 150 gramos de azúcar. Hacer que hierva la mezcla, hasta resultar un jarabe espeso. Verterlo sobre los albaricoques. Dejar que se enfrien, y trasladarlos á la compotera.

Crema de almendras dulces

Mondar tres libras de almendras. Escaldarlas, y mojarlas con un poco de agua. Batir en medio litro de leche dos claras de huevo y 10 gramos de azúcar

Biblioteca Nacional de España

en polvo, cociendo la mezcla á la lumbre moderada hasta que se reduzca á la cuarta parte. Agregar las almendras, y á los pocos hervores, una cucharada de agua de azahar. Trasladar la crema á una fuente, para que se enfríe.

Jarabe indio

Disolver en dos litros de agua hirviente un kilogramo de azúcar blanco. Añadir 25 gramos de ácido cítrico. Dejar que la mezcla se enfríe por completo. Agregarle, entonces, tres gramos de esencia de limón y otros tres de espíritu de vino. Agitar largo rato para obtener perfecta incorporación, y conservar en botellas. Dos cucharadas de este jarabe en un vaso de agua constituyen un refresco delicioso.

Crema linitiva

Tómese blanco de ballena, 35 gramos. Cera virgen, 15 id. Aceite de almendras dulces, 150 idem. Agua de rosas triple, 30 id. Derrítase á fuego suave; cuélase en un mortero; bátase hasta que se enfríe, añadiendo: Heliotropina un gramo. Cuanto más batida más blanca y mejor resulta.

Buñuelos de arroz

Cocer el arroz en agua con azúcar, y añadir agua de azahar, canela en polvo y un poco de manteca. Cocido que esté, agregarle un buen batido de yemas de huevo, y trasladarlo á una fuente, para que se enfríe. Formar, de la masa, unas bolas del tamaño de

Biblioteca Nacional de España

un huevo. Bañarlas en huevo batido. Freirlas. Sírvanse, espolvoreadas con azúcar.

Riñonada de cerdo á la provenzal

Suprimir los huesos, y espolvorear con abundante sal, dejando que macere durante 2 horas. Enjugarla; hacer unas cuantas incisiones en lo gordo, claveteándolas con tiras de trufas crudas y ajo. Envolverla en papel enmantecado. Ponerla á buena lumbre en el asador, rociándola con su grasa, hasta que esté en sazón. Servirla con el jugo de la grasera espumado.

Percas en vino

Escaldarlas. Quitarles las agallas. Ponerlas en una cacerola con partes iguales de caldo y vino blanco, una hoja de laurel, una cabeza de ajos, un ramito, dos clavos y sal. Dejar que cuezan á sazón, y trasladarlas con la espumadera á un plato. Con el caldillo, pasado por tamiz, preparar á la lumbre una salsa, trabándola con manteca amasada con harina, y terminándola con pimienta gorda, moscada rallada y manteca de anchoas. Verterla en una fuente, y sobre ella colocar las percas, para servirlas en el acto.

Pollo con cebolletas

Prepararlo y rehogarlo en una cacerola con lonjas de tocino, hasta que tome buen color. Mojar con una buena taza de caldo y añadir un ramito compuesto, sal y pimienta, dejando que cueza modera-

Biblioteca Nacional de España

damente unos 25 minutos. Voltearlo, y agregarle una veintena de cebolletas rehogadas en manteca, para que siga cociendo cosa de media hora. Terminada la cocción, trasladarlo á una fuente, guarneciéndolo con las cebollas, y cubriéndolo todo con el jugo de la cacerola, desengrasado.

Sábalo con acederas

Vacíese por las agallas, escámese y póngase á macerar en aceite, sal, laurel, perejil en rama y cebollas partidas. De vez en cuando, durante su maceración, voltearlo para que se impregne bien. Colóquese á la lumbre regular en la parrilla, y rocíese con el adobo, dándole vueltas para que cueza por igual. Preséntese en la fuente, sobre un buen lecho de puré de acederas.

Merluza á la napolitana

Cortar en ruedas una merluza de buen tamaño, debidamente preparada, y cocerla con manteca y hierbas finas, hongos cortados y medio vaso de vino de Marsala, ú otro equivalente. Consumido el líquido, agregar una taza de salsa napolitana, y así que esté á sazón, retirar la merluza á una fuente, guarneciéndola con macarrones sazonados á la milanesa. Mezclar con el cocimiento un vaso de leche, trabajando la salsa para que resulte bien lisa. Terminarla con un poco de manteca y verterla sobre la merluza, al servirla.

Pecho de cordero braseado

Debidamente preparado, ponerlo en una brasera,

Biblioteca Nacional de España

sobre un lecho de lonjas de tocino, zanahorias y cebollas cortadas en ruedas. Mojar con un vaso de caldo y añadir un ramito compuesto. Sazonar con sal y pimienta. Cocer á lumbre suave. Terminada su cocción, trasladarlo á un plato caliente, y servirlo rociado con su salsa reducida y desengrasada.

Pechuga de faisán a la Périgueux

Prepararlas en forma de pera. Golpearlas ligeramente con el cuchillo. Ponerlas en la sartén, con manteca derretida. Sazonarlas con sal y pimienta. Cubrirlas con una hoja de papel enmantecado. Hacerlas saltar á buena lumbre. Presentarlas en una fuente, coronadas con una buena salsa Périgueux.

Bacalao á la casera

Previamente desalado, y escaldado, cortarlo en trozos de igual tamaño, suprimiendo espinas. Enharinarlos ligeramente. Rehogar en una cacerola, con manteca, una cebolla en ruedas, y perejil picado. Agregar los trozos de bacalao. Menear la mezcla, y al poco rato, mojarla con vino blanco. Dejar que cueza á fuego suave. Servir muy caliente.

Pollo con aceitunas

Embridarlo. Rehogarlo en la cacerola con tocino y manteca. Suplimentarlo. Retirar tocino y pollo. Agregar á la manteca de la cacerola un poco de harina, meneándola, y luego una taza de caldo, un ramito compuesto, el pollo y el tocino, dejando que

Biblioteca Nacional de España

cuezan media hora. Cinco minutos antes de terminar, añadir una buena cantidad de aceitunas, sin hueso escaldadas. Trasladar el pollo á un plato caliente, y servirlo, rodeado de aceitunas y rociado con salsa desengrasada.

Salsa de cangrejos

Preparar una salsa con 125 gramos de manteca, y otro tanto de harina, mojándola con caldo de pescado (rodaballo, salmón, etc.,) desengrasado, colado y enfriado. Cuando esté trabada la salsa, terminarla incorporándole 100 gramos de manteca fresca y una porción de manteca de cangrejos, como también 4 ó cinco cucharadas grandes de colas y patas de cangrejos, cortadas ó enteras.

Biftecs á la napolitana

Preparar 5 ó 6 biftecs. Sazonarlos. Ponerlos durante 2 horas en un escabeche cocido. Escurrirlos. Enjugarlos. Cocerlos en cacerola plana, con manteca derretida, volteándolos para que tomen el calor por igual. Trasladarlos á una fuente.

Colocar en otra cacerola, un puñado de pasas de Corinto, limpias y escaldadas, con tres cucharadas de piñones tostados y otras tres de almendras mondadas y secadas. Agregar al jugo contenido en la primera cacerola una porción del escabeche cocido. En cuanto hierva, trabar con un poco de salsa española y una cucharada de jalea de grosellas. Dos minutos después, verter el contenido, á través de un

Biblioteca Nacional de España

tamíz, en la cacerola de las pasas. Dar un hervor, y con ello coronar los biftecs, para servirlos en el acto.

Raya tostada con salsa picante

Tomar una aleta de raya cocida y fría. Dividirla al través en trozos regulares. Sazonarlos con sal, pimienta y perejil picado. Rebozarlos con huevo batido y ralladura de pan. Bañar cada trozo en manteca derretida y ponerlos sucesivamente en la parrilla á lumbre regular. Servirlos con una salsa picante y fría.

Ostras á la tártara

Escaldar 3 ó 4 docenas de ostras. Escurrirlas, prepararlas y colocarlas en un plato, sazonándolat con pimienta, aceite y zumo de limón. Componer una salsa mayonesa con huevo, escaluñas picadas, hierbas finas, alcaparras y pepinillos, terminándolas con una cucharada de mostaza. Mezclar con ella las ostras, y presentarlas en el centro de un plato, rodeadas de un cordón de gelatina picada.

Pechugas de pollo á la Périgueux

Preparar las pechugas. suprimiendo la piel, y aplanándolas ligeramente. Colocarlas en cacerola plana con manteca derretida. Salpimentarlas. Cubrirlas con una lonja de tocino y papel enmantecado. Cocerlas entre dos lumbres. Presentarlas en plato caliente, con una guarnición de trufas, y coronadas con una salsa Périgueux.

Biblioteca Nacional de España

Setas á la andaluza

Lávense y escáldense. Rehóguese en aceite una buena cantidad de jamón cortado en dados. Agréguense las setas para que tomen color. Mójese con un vaso de vino de Jerez y unas cucharadas de vino de Málaga, y sazónese con sal, pimienta, moscada, pimentón y perejil picado. A los tres cuartos de hora, próximamente, termínese la cocción con un poco de gelatina y el zumo de un limón.

Chuletas de cerdo con salsa de tomate

Golpearlas, y sazonarlas con sal, pimienta y especias. Rehogarlas en la sartén, con manteca, y retirarlas inmediatamente en un plato. Formar con la manteca una salchicha rubia. Agregarle hierbas aromáticas, cebollas, zanahorias, escaluñas, sal y pimienta, mojando la mezcla con caldo y vino tinto. Cocer á lumbre suave durante dos horas. Pasar esta salsa por tamíz y calentar en ella las chuletas durante algunos minutos. Trasladarlas con la espumadera á una fuente caliente, sobre una salsa de tomate, y servirlas.

Sargo cocido con salsa de escaluñas

Escámese, vacíese y suprímanse las aletas. Lávese y póngase á macerar en sal media hora. Colóquese, en una besuguera, á la lumbre con agua fría, sal, y vinagre. Así que hierva el líquido, apartar la besuguera á un ángulo para que siga hervoteando 30 ó

Biblioteca Nacional de España

40 minutos. Trasládese á una fuente, y sírvase con una salsa de escaluñas.

Alondras con vino

Preparar 12 alondras, suprimiendo cuellos y mollejas, y cortando la patas. Rehogarlas en manteca, á lumbre viva. Sazonarlas y retirarlas á un plato. Agregar al caldillo de la cacerola 2 cucharadas de escaluñas picadas. Rehogarlas. Mojar con dos decilitros de vino blanco. Reducido éste á la mitad, añadir un poco de jugo, trabándole con manteca amasada. Mezclar las alondras con la salsa, dejándolas á fuego suave 8 ó 10 minutos. Terminar con el zumo de un limón, y servir en el acto.

Trucha á la española

Escamarla y vaciarla por las agallas. Rellenarla con una mezcla de manteca amasada con perejil, cebolla y escaluña picados, sal y pimienta. Ponerla en un adobo de aceite fino, perejil, cebolleta, tomillo, laurel, sal y pimienta gorda. Colocarla á la lumbre, en una parrilla, con todo su adobo, y envuelta en dos hojas de papel untado de aceite. Después de su cocción, retirar los papeles y las hierbas, y servirla coronada con una salsa de manteca de anchoas.

Trufas á la provenzal

Cepillar 10 ó 12 trufas crudas, de mediano volúmen, y cortarlas en ruedas. Rehogar, en una sartén, con aceite ó manteca, una cebolla muy picada.

Biblioteca Nacional de España

Agregar las trufas, con sal, pimienta y un diente de ajo entero. Hacerlas saltar dos minutos á buena lumbre. Rociarlas con medio decílitro de vino blanco, y hacer que se evapore, saltando siempre. Trabar las trufas con dos cucharadas de salsa morena, y á los dos hervores, apartarlas de la lumbre, para terminar con una porción de manteca y una pulgarada de perejil picado. Suprimir el ajo, y servirlas.

Lucio al agri-dulce

Cortarlo en trozos y ponerlos á maceración, durante una hora, en abundante sal y un poco de agua. Lavarlos, enjugarlos, cubrirlos de harina y colocarlos, uno junto á otro, en una cacerola untada de manteca. Mojarlos, casi á cubrir con vinagre. Añadir un ramito compuesto, pimienta, jalea de grosellas, pasas, y almendras mondadas y cortadas. Así que hierva el líquido, tapar la cacerola y apartarla á lumbre muy suave, para que así cueza durante una hora. Poco antes de servir, colorear el guiso con un poco de caramelo y servirlo acompañado de un ramo de rabanillos.

Bacalao con tomate

Cortar en trozos cuadrados medio kilógramo de bacalao ablandado. Rehogar una cebolla picada, en abundante aceite. Añadir el bacalao, dos dientes de ajo, cinco ó seis tomates pelados, sin granos y cortados. Cocer, suavemente, durante 35 minutos, entre dos lumbres. A falta de tomates frescos, se utili-

Biblioteca Nacional de España

zará puré de tomates en conserva, espesado con harina desleída en agua fría.

Salsa berlinesa

Preparar una salsa mayonesa fría con tres yemas de huevos y dos copas de aceite. Terminarla con dos ó tres cucharadas grandes de mostaza inglesa y vinagre superior. Incorporarle, después, una porción algo mayor que su volúmen, de jalea de grosellas, muy compacta y cortada en pedacitos, procurando no aplastarlos, al operar la mezcla.

Huevos á la "maitre d'hotel„

Cortar en cuartos unos cuantos huevos duros. Colocarlos en cacerola plana, con buena porción de manteca fresca, y perejil, cebolletas y estragón picados. Poner la cacerola á lumbre suave. Menear la mezcla, dando vueltas á los trozos de huevo, y cuidando de no aplastarlos. Servir caliente.

Gallina con cebollas

Embridar una gallina, y rehogarla en manteca hasta que tome color. Mojar, á mitad, con caldo del puchero, y cocerla suavemente, entre dos lumbres. Poner en una sartén dos docenas de cebollitas, una cucharada de lardo y una pulgarada de azúcar. Saltarlas á buen fuego, hasta que estén bien doradas. Decantar la grasa. Mezclarlas con la gallina, cuando esté para terminar su cocción. Concluída ésta, desembridar la gallina, trabar ligeramente el cocimiento, y servir.

Biblioteca Nacional de España

Platija con puré de acederas

Cortarla en trozos pequeños. Cubrirlos de sal y dejarlos así durante una hora. Escurrirlos. Colocarlos en cacerola plana, y cocerlos con agua salada y acidulada. Trasladarlos con la espumadera á un plato y servirlos rodeados de perejil en rama y acompañados de un puré de acederas.

Salmón á la "maitre d'hotel„

Lavar en agua fresca, y enjugar perfectamente un buen trozo de salmón. Ponerlo á maceración, durante media hora, con aceite, sal, cebolla, perejil y zumo de limón. Envuelto en un papel untado de aceite ó de manteca, colocarlo á lumbre regular en la parrilla. Cuando esté en sazón, presentarlo en la fuente, sobre un lecho de manteca á la «maitre d' hotel.»

Biftecs picados

Picar menudamente 300 gramos de carne magra de vaca, junto con 205 gramos de grasa de riñón. Agregar 150 gramos de miga de pan, mojada y exprimida, tres ó cuatro cucharadas de cebolla picada y dos cucharadas de perejil, sazonando con sal y pimienta. Dividir esta masa en proporciones del tamaño de un huevo, dándoles forma cilíndrica y aplanándolas luego sobre la tabla enharinada. Rebozarlas en huevo batido y ralladura de pan. Colocarlas á buena lumbre en la sartén, con manteca, hasta que hayan tomado buen color, volteándolas.

Biblioteca Nacional de España

Trasladarlas á una fuente y servirlas rociadas con su jugo de cocción.

Sopa de tapioca con agua

Hervir un litro de agua, con sal y un poco de manteca. Al primer hervor apartar la cacerola á un ángulo y echar en ella, á modo de lluvia, cuatro cucharadas de tapioca, meneando con cuchara en el sitio donde cae. Cocer doce minutos. Poner en el mortero una mezcla de cuatro yemas de huevo, 60 gramos de manteca, un puñado de queso de Parma rallado y una pizca de meecada. Incorporarlo todo, con una cucharada, y desleirlo en dos decilitros de nata cruda. Verter la mezcla en la cacerala de la tapioca, y á los cinco minutos de cocción, trasladarla á la sopera.

Maquereles cocidos con salsa de perejil

Sajar por el dorso dos maquereles frescos y limpios, y ponerlos en una cacerola con agua que los cubra. Añadir sal, un poco de vinagre, una hoja de laurel y un ramito de perejil. Hacer que hierva el líquido, á buen fuego, y á los dos hervores, tapar la cacerola, y apartarla á la lumbre moderada, durante doce ó quince minutos. Escurrir los pescados. Presentarlos en una fuente, rociados con una salsa de manteca y perejil.

Sollo al horno

Vacíese, límpiese y suprímanse las agallas, abriéndolo luego por el vientre, sin separar las dos mita-

Biblioteca Nacional de España

des. Colóquese en un plato hondo, que resista al fuego, con sal, pimienta, especias, aceite, vino blanco y el zumo de un limón. Póngase á cocer en el horno. Sírvase con un jugo, reducido y acompañado de una salsa de aceite.

Patatas á la "maître d'hôtel,,

Cortar en ruedas no muy delgadas una docena de patatas medianas, cocidas en agua. Colocarlas en cacerola plana untada con manteca, sazonándolas con sal, pimienta y moscada. Mojarlas, á cubrir con caldo y dos cucharadas de nata. Tapar la cacerola y ponerla á la lumbre hasta que el líquido se haya evaporado casi por completo. Apartarla, entonces, y terminar con la adición de otras dos cucharadas de nata, una buena porción de manteca, una pulgarada de perejil y el zumo de un limón.

Carnero á la polonesa

Cortar en lonchas no muy delgadas los restos de una pierna de carnero asada. Cortar, también, en ruedas una cantidad de manzanas agrias, algo mayor que las lonchas de carne. Untar con manteca el fondo de una cazuela. Colocar enseguida una capa de ruedas de manzana, sazonando con sal y pimienta; sobre ella disponer otra capa de lonchas; y así sucesivamente. Rociar con abundante manteca derretida. Tapar la cacerola y cocer á horno moderado durante media hora. Servir en la propia cazuela.

Biblioteca Nacional de España

Lenguados fritos á la alemana

Limpios, y suprimida la piel obscura, se enjugarán perfectamente con un paño y se cortarán en fracciones de cuatro centímetros de largo. Sazónense con sal, pimienta y moscada y rebócense con un batido de huevos y manteca. Fríanse en aceite ó en manteca no muy caliente. Sírvanse en una servilleta doblada, y acompañados de limones partidos.

Tortilla habanera

Freir en una sartén ajos, ajíes, cebollas y perejil con un poco de orégana. Agregar poco á poco, un buen batido de huevos. Así que esté en sazón, voltear la tortilla con un plato para que se tueste del otro lado. Servirla inmediatamente.

Lomo de carnero con legumbres

Rehogarlo en una cacerola con manteca, sazonándolo con sal y pimienta. Cuando haya tomado buen color por igual, mojarlo con caldo agregando un ramito compuesto y una cebolle claveada. Cocer entre dos lumbres, cuidando de rociar á menudo con el jugo. Terminada su cocción, trasladarlo á un plato caliente, adornándolo con una guarnición de patatas saltadas con manteca, cebollas glaseadas, etc., y servir, aparte, el jugo de cocción en una salsera.

Chuletas de cerdo à la alsaciana

Sazonarlas con sal y pimienta. Hacerlas saltar á

Biblioteca Nacional de España

buena lumbre, con manteca, y dejar que se enfríen, prensándolas ligeramente. Preparar un picadillo de cerdo fresco con mitad magro y mitad gordo, agregándole la mitad de su volúmen de hígado ó de cerdo ó de ternera saltado, majado y pasado por tamiz. Sazonar y añadir unas cuantas cucharadas de finas hierbas cocidas, cebollas, setas y perejil. Envolver cada chuleta con una capa de esta masa, y un trozo de redaño de cerdo. Cocerlas, al horno, durante un cuarto de hora, en un plato de «gratinar» rociándolas con un jugo.

Ensalada de salmón

Cortar en trozos cuadrados una porción de salmón cocido, sobrante de comida anterior. Sazonarlas con sal, aceite y vinagre. Colocarlos, formando cúpula, en el centro de una fuente, tachonándolos con alcaparras y circuídos de huevos duros cortados en cuartos, alternando con cogollos de lechuga, sazonados. Servir, aparte, una salsera de vinagreta.

Alcachofas con salsa blanca

Despuntarlas, suprimir las hojas más duras, y expulgarlas cuidadosamente. Ponerlas á la lumbre en agua hirviente salada y acidulada, dejando que en ella cuezan 40 ó 50 minutos. Retirarlas. Escurrirlas con las hojas hacia bajo. Entreabrirlas para retirar la pelusa del fondo. Rellenar los huecos con una salsa blanca, y servirlas acompañadas de una salsera provista de la misma.

Biblioteca Nacional de España

Polla mechada con trufas

Embridarla y mecharla. Ponerla en una cacerola sobre un lecho de lardo y legumbres cortadas, con dos decilitros de caldo. Reducido éste, á buen fuego, mojarla á mitad, cubriéndola con papel engrasado, y cociéndola entre dos lumbres. Pasar y desengrasar el jugo. Trabarlo con fécula desleída. Añadir un poco de vino blanco y apartar la cacerola á un ángulo, incorporándole algunas trufas crudas ó en conserva, cepilladas y cortadas. Si son crudas, cocerlas diez minutos en la salsa, y si de conserva, calentarlas simplemente. Con ellas guarnecer la polla al servirla.

Gallina de puchero á la tártara

Cortar en forma de dados la carne, ya fría, de la gallina del puchero. Agregar el tercio de su volúmen de pepinillos y setas de conserva, dos cucharadas de alcaparras y los filetes de seis anchoas cortados. Sazonar con sal, aceite, vinagre y mostaza. Una hora después, trabar el picadillo con unas cucharadas de salsa tártara. Colocarlo enseguida en conchas de mesa y servirlas cubiertas con una capa de la citada salsa.

Biftecs con salsa picante

Preparar 5 ó 6 biftechs. Golpearlos, dándoles forma ovalada. Salpimentarlos, rociarlos con vinagre cocido y dejarlos en maceración 4 ó 5 horas. Escurrirlos. Enjugarlos sobre un paño. Ponerlos á buena lumbre, en la sartén, con abundante aceite y mante-

Biblioteca Nacional de España

ca, volteándolos hasta que hayan tomado buen color. Trasladarlos con la espumadera á una fuente, y servirlos cubiertos con una salsa picante.

Perdigones á la catalana

Embridar tres perdigones y rehogarlos en una cacerola con lardo picado y un ramito compuesto. Sazonarlos. Cuando hayan tomado buen color, mojarlos con un poco de vino y moderar la lumbre. Próxima á terminar su cocción, añadir 200 gramos de jamón crudo cortado en dados y 4 ó 5 docenas de dientes de ajo cocidos en mucha agua. Polvorear con pimentón y acabar de cocerlos, Escurrirlos; desembridarlos y ponerlos en una fuente, circuídos de su guarnición, suprimiento el ramito. Servirlos, cubiertos con su cocimiento desengrasado y trabado con un poco de salsa española.

Sopa de puerros y fideos

Rehogar en cacerola con manteca, á la lumbre moderada, la porción blanca de 4 ó 5 puerros cortada en ruedas, agregando un poco de sal y una pulgarada de azúcar. Cuando hayan tomado un color rubio, espolvorear con una cucharadita de harina. Dos minutos después, mojar con 2 litros de agua hirviendo ó caldo caliente. En cuanto hierva, apartar la cacerola á un ángulo. A los diez minutos, salpimentar y añadir 150 gramos de fideos finos, para que cuezan diez ó doce minutos. Verter la mezcla en la sopera.

Biblioteca Nacional de España

Ternera á la burguesa

Calentar á lumbre moderada, en una cazuela, con manteca una buena tajada de ternera, volteándola hasta que tenga buen color, y retirándola entonces á un plato. Echar un poco de harina en la cazuela, y cocerla durante unos minutos, meneándola. Mojar con agua caliente, y á los cinco minutos de hervor, añadir la carne. Sazonar con sal, pimienta y un ramito, y dejar que cueza suavemente. Una hora después, agregar una guarnicion de cebollitas y escalu-ñas. Carne y legumbres deben quedar cocidas á un tiempo.

Salsa blanca

Derretir, en cacerola 30 gramos de manteca. Añadir 40 gramos de harina, dejando que cueza, sin que tome color. Mojar, poco á poco, con 4 decílitros de calda. Menear la mezcla hasta que hierva, y apartar la cacerola á un ángulo. Agregarle un ramito, unas mondaduras de setas, sal y moscada. Quince minutos después, desengrasarla y trabarla con 2 yemas de huevo batidas, terminándolas con un poco de manteca, el zumo de un limón, perejil picado y moscada. Servirla, después de pasada por tamiz.

Patatas al "gratin,,

Cortar en ruedas una docena de patatas cocidas en agua salada. Rehogar en cacerola plana, ó sartén, con abundante manteca, una cebolla cortada. Añadir las patatas. Sazonarlas, apartarlas á fuego suave,

Biblioteca Nacional de España

y aplastarlas meneándolas con cuchara de palo. Así que estén bien tostadas arrollarlas á un lado de la sartén, á modo de tortilla y trasladarlas á un plato para servirlas inmediatamente.

Chuletas de carne esparrilladas

Prepararlas. Bañarlas en manteca derretida, y cubrirlas de migas de pan sazonadas con sal y pimienta. Ponerlas en la parrilla á lumbre moderada, dute cuatro ó cinco minutos sobre cada lado, para que cuezan por igual. Terminada su cocción colocarlas en un plato caliente, formando corona, y servirlas en el acto.

Langostas á la bordelesa

Rehogar ligeramente en aceite, una cebolla y unas chalotas picadas. Añadir las colas de dos langostas, escaldadas y cortadas en trocitos, y saltarlas á buen fuego, sazonando con sal y cayena, un ramito y un diente de ajo. A los tres ó cuatro minutos mojar con dos vasos de vino blanco y cocer durante un cuarto de hora. Trasladar con la espumadera á un plato los trozos de langosta, formando pirámide y cubrirlos de perejil picado. Trabar el cocimiento con unas cucharadas de salsa de tomate, y manteca amasada, y á los dos ó tres hervores, verterlo sobre los trozos de langosta á través de un tamiz.

Sollo á la provenzal

Vaciarlo, suprimir la piel, lavarlo y ponerlo por dos ó tres horas en una besuguera con vino blanco,

Biblioteca Nacional de España

un poco de aceite, sal, especias y ruedas de limón. Colocar la besuguera al horno, para que cueza, rociándolo de vez en cuando con su adobo. Así que haya tomado buen color el pescado, trasladarlo con la espumera á una fuente. Presentarlo acompañado de una parte de su jugo de cocción mezclado con salsa provenzal.

Sollo con salsa picante

Clavetear un buen trozo de sollo, sin piel, con tiras de tocino y de anchoas, y ponerlo á macerar durante tres ó cuatro horas en aceite, vinagre y sal. Cococarlos en uno cacerola sobre un fondo de pedacitos de tocino y de legumbres cortadas, mojándolo á cubrir con partes iguales de vinagre y caldo. Cocerlo como un fricandó. Trasladarlo con la espumadera á un plato caliente. Pasar el cocimiento; trabarlo con un poco de salsa obscura; incorporarle dos cucharadas de pepinillos picados. Presentar el sollo, coronado con esta salsa.

Huevos á la ginebrina

Desleir en una cacerola ocho yemas de huevo con buen jugo de ternera, sal, pimienta y un poco de moscada Pasar la mezcla por el tamiz, y volverla á la cacerola. Tapar ésta y ponerla á cocer al baño de maría ó en una cacerola mayor, llena de agua hirviendo. Servirlos tan luego como estén en sazón.

Dorados á la romana

Preparados debidamente, ponerlos durante cuatro

Biblioteca Nacional de España

horas en un escabeche de aceite, sal, pimienta, zumo de limón y perejil picado. Con ello, colecarlos en cacerola á la lumbre, añadiendo un poco de manteca. Cocerlos media hora, dándoles vueltas, y retirarlos con la espumadera á un plato. Añadir al cocimiento (después de colocarlo) espinacas escaldadas y exprimidas, dejando que cuezan á buena sazón, y añadiéndoles unas anchoas picadas, un poco de manteca, pasas y piñones. Trasladar las espinacas á una fuente muy caliente, y sobre ellas colocar el pescado.

Tencas esparrilladas con yerbas finas

Limpiarlas, como se acortumbra, y ponerlas á maceración durante media hora en aceite, cebolletas, escaluñas y perejil picados, tomillo, laurel, sal, y pimienta. Retirarlas. Escurrirlas. Ponerlas sucesivamente en la parrilla, á fuego suave, volteándolas. servirlas en la fuente, sobre una capa de manteca á la «maitre d'hotel.»

Chuletas de cordero á la Chateaubriand

Prepararlas. Salpimentarlas. Derretir manteca en la sartén y agregar las chuletas para que, á buena lumbre, tomen color por ambos lados. Terminada la cocción, ordenarlas en un plato caliente, formando corona, y en el centro, una guarnición de patatas torneadas como avellanas y saltadas en manteca, Cubrir las chuletas con una buena cantidad de salsa Chateaubriand.

Biblioteca Nacional de España

Conejo braseado

Despellejarlo, vaciarlo y después deshuesarlo. Preparar una masa con tocino raspado, el hígado del conejo, setas, perejil y una escaluña todo muy picado. Cubrir el conejo con una capa de esta masa envolverlo en un redaño y colocarlo en la cacerola sobre un fondo de tocino, zanahorias y cebollas cortadas en ruedas, y un ramito compuesto. Mojar con partes iguales de caldo y vino blanco y dejar que cueza á lumbre suave. Terminada la cocción, trasladar el conejo á una fuente caliente, y servirlo rociado con un jugo desengrasado.

Perdigones estofados

Colocar en una cacerola, sobre un lecho de trocitos de lardo, una lonja de jamón crudo, zanahorias y cebollas cortadas, 2 ó 3 perdigones, sazonándolos con sal y cubriéndolos con 200 gramos de corteza fresca de tocino escaldada y cortada. Añadir un ramito compuesto, pimienta gorda, 2 dientes de ajo, y mojar, á cubrir, con vino blanco y caldo. Así que hierva, tapar la cacerola y ponerla á la boca del horno hasta que estén cocidos los perdigones. Escurrirlos y colocarlos en un plato. Trabar el cocimiento con fécula desleída, y á los cinco minutos, verterlos á través de un tamiz sobre los perdigones, para servirlos en el acto.

Pollo con salsa endiablada

Desplumar, vaciar y soflamar un pollo tierno.

Biblioteca Nacional de España

Abrirlo por el dorso, á lo largo. Aplanarlo y sazonarlo con sal y una pizca de cayena. Rehogarlo, durante unos cinco minutos, en una cacerola con manteca, volteándolo. Cubrirlo de pan rallado y ponerle á la lumbre suave en la parrilla, rociándolo con el jugo de la cacerola. Presentarlo en fuente caliente, acompañado de una salsa endiablada.

Pichones con aceitunas

Colocar dos pichones, albardados, en una cacerola con trocitos de lardo, un poco de manteca y cebolla. Rehogarlos. Sazonarlos con sal. Mojarlos con un decílitro de vino blanco. Reducido éste, mojar á mitad con caldo. Trabar con fécula, y terminar la cocción con un ángulo de la hornilla entre dos lumbres. Cuando estén casi cocidos los pichones, pasar por tamiz su salsa y volverla é la cacerola, para finalizar la cocción. Añadir una guarnición de aceitunas sin hueso, escaldadas y servir.

Salsa de tomate á la casera

Con aceite ó manteca, poner en la sartén á buena lumbre 100 gramos de saladillo cortado en forma de dados. Unos minutos después, agregar la pulpa de tres tomates escaldados y sin granos, y un diente de ajo. Hacer saltar la mezcla, y sazonarla con sal y pimienta. Derretidos los tomates, añadir unas cucharadas de vinagre y otro tanto de caldo. Dos minutos después, espolvorear con perejil picado, y servir.

Biblioteca Nacional de España

Tencas á la inglesa

Debidamente preparadas, hacerlas tomar color á la lumbre con manteca, cebolla y perejil picados, sal, pimienta y moscada. Mojarlas con un vaso de vino blanco y otro de agua. Cocidas que estén, retirarlas, con la espumadera á un plato. Pasar su cocimiento por tamiz, para en él cocer una treintena de patatas torneadas en forma de nuez. Con ellas, cocidas á sazón, guarnecer las tencas, y servirlas rociadas con salsa, terminada á última hora con manteca amasada, perejil picado y zumo de limón.

Espinacas con manteca

Cocer, en agua salada, una buena porción de espinacas limpias. Escurrirlas. Exprimir su humedad, y hacerles unos cortes con el cuchillo sin partirlas. Derretir manteca en una cacerola. Agregar las espinacas. Calentarlas bien. meneándolas. Sazonarlas, y servirlas cubiertas con una buena cantidad de manteca.

Rodaballo en vino blanco

Suprimiendo la cabeza, partir en trozos un rodaballo limpio. Colocarlos en una cacerola plana, sobre un lecho de manteca. Sazonarlos. Mojarlos, á cubrir, con vino blanco. Agregar unas mondaduras de setas y tapando la cacerola, cocer á buena lumbre el pescado. Cuando esté en sazón, trasladar los trozos del pescado, con la espumadera á una fuente. Trabar la salsa con manteca amasada y 3 ó 4 yemas de hue-

Biblioteca Nacional de España

vo, terminándola con zumo de limón y perejil picado. Cubrir con ella el pescado y servirlo.

Alcachofas á la "barigoule,,

Despuntar las hojas de media docena de alcachofas, y suprimir las hojas más duras. Entreabrir, luego, las hojas, salpimentándolas y llenando los intersticios con una mezcla de perejil, ajo y miga de miga de pan picado. Colocarlas, derechas, en el fondo de una cazuela, de manera que queden apretadas. Rociarlas con aceite, y añadirles un ramito compuesto y una cebolla cortada. Calentarlas á buena lumbre, y después trasladar la cazuela sobre rescoldo, tapándola con papel de estraza y un plato. Cocerlas por espacio de una hora y media á dos, saltándolas dos veces, para voltearlas. Servirlas calientes.

Carpa á la rusa

En un plato de «gratinar untado de manteca y provisto de una capa, de legumbres cortadas, colocar la carpa, limpia, sazonándola con sal, mojándola con vino blanco; y cubierta con papel enmantecado, ponerla á horno moderado. A los 15 minutos, volverla del otro lado y acabar de cocerla, rociándola con su jugo, para trasladarla á una fuente de metal, que se dejará á la boca del horno. Agregar á su cocimiento un poco de caldo, y después medio vasito de vino de Madera, hasta que hierva, trabándolo entonces con fécula desleída en frío é incorporándole

Biblioteca Nacional de España

una cucharada de raíces de rábano raspadas y picadas. Servir el pescado cubierto con dicha salsa y rodeado de «choucroute» cocida.

Bacalao á la capuchina

Cortar en trozos cuadrados una porción de bacalao desalado, suprimiendo piel y espinas. Ponerlos á la lumbre en una cacerola con manteca y hierbas finas, mojando con vino blanco y un poco de caldo de vigilia. A media cocción, retirar el bacalao á una fuente. Añadir al líquido salsa española, colas de cangrejos y trufas ó setas picadas, y terminar con un poco de manteca y zumo de limón. Coronar, con ello, los trozos de bacalao, y servirlo.

Gallina del puchero á la mayonesa

Cocida la gallina, dejarla enfriar. Partirla en 8 trozos, y ponerlos en un plato, sazonándolos con sal, aceite y vinagre, y dejándolos en maceración durante una hora. Colocarlos en seguida en la ensaladera sobre un lecho de ensalada verde, ó de legumbres. Cubrirlos con una capa de mayonesa, tachonándola con alcaparras, pepinillos, filetes de anchoa, remolacha y aceitunas. Y en derredor, formar un cordón con mitades de huevos duros.

Truchas á la burguesa

Se pondrán á macerar durante una hora en sal. Luego se colocarán en una cazuela con vino blanco, cebollas, un ramito compuesto, clavos, ajos, laurel, albahaca y manteca de vaca amasada con harina,

Biblioteca Nacional de España

Después de hervir un rato á buena lumbre, se retiran cebollas y ramito. Servirlas con su caldillo, con un poco de perejil escaldado.

Cardos con jugo

Se matan las esquinas de los tallos y se cortan en trozos iguales de 12 á 15 centímetros de largo. Se escaldan en agua hirviente salada y un poco acidulada, con una pulgarada de harina. A medio cocer, se escurren y sumergen en agua fría. Se termina su cocción en una cacerola, con caldo no desengrasado. Escurridos nuevamente, se sirven cubiertos con buena cantidad de jugo espeso.

Pencas fritas

Escaldarlas. Vaciarlas, suprimir las agallas y limpiarlas. Hacerles unas incisiones en los costados con la punta del cuchillo. Ponerlas á maceración con aceite, sal, cebolla y perejil picado y zumo de limón. Escurrirlas. Polvorearlas con harina. Freirlas hasta que tomen buen color dorado.

Caldo de hierbas

Lavar, y majar en el mortero: 60 gramos de acederas, 30 de lechuga, 30 de puerro y 30 de perifollo. Poner la mezcla á la lumbre, en un puchero con un litro de agua. Añadirle 2 gramos de manteca y dos gramos de sal. Dejar que cueza á sazón. Pasarlo por tamiz, y servirlo.

Biblioteca Nacional de España

Chuletas de ternera á la financiera

Prepararlas y clavetearlas con cuñitas de trufas. Colocarlas en cacerola plana. Mojarlas con jugo de carne y legumbres. Cubrirlas con papel enmantecado. Tapar la cacerola y ponerla á fuego suave. Terminada la cocción, trasladarlas á un plato caliente, ordenándolas á modo de corona, y ocupando el centro con una guarnición á la financiera mezclada con el jugo reducido.

Lomillos de liebre á la rusa

Poner, durante 2 horas, en un escabeche cocido, los 2 lomillos de una liebre, debidamente preparados. Escurrirlos. Clavetearlos con tiras de tocino. Sazonarlos con sal. Rociarlos con manteca derretida. Envolver cada uno de ellos en una hoja de papel, y asarlos al horno en una cacerola untada de manteca. Poco antes de terminar, retirar el papel y glasearlos con pincel. Cortar cada lomillo, transversalmente, en 5 ó 6 trozos, y colocarlos en la fuente, formando círculo, para ocupar el centro con un guisado de setas y nata agria.

Salsa portuguesa

Poner á la lumbre en una cazerola un vaso de vino de Madera, y así que haya mermado de mitad, añadirle cantidad igual de buen jugo y 4 cucharadas de cortezas de limón y de naranjas amargas cortadas en tiras y escaldadas. Hacer que hierva el líquido, y trabarlo ligeramente con fécula desleída. Dejar que

Biblioteca Nacional de España

se reduzca la salsa, unos minutos, é incorporarle un puñado de pasas lavadas en agua tibia, y 2 cucharadas de almendras cortadas en tiras y secadas al horno. Añadir una pulgarada de pimentón. Apartar la cacerola de la lumbre, y terminar la salsa con el zumo de 2 limones.

Espárragos guisados

Freir en manteca unos dientes de ajo picados hasta que se doren, y entonces retirarlos. Agregar á la manteca los espárragos, cocidos ya con agua y sal, escurridos y cortados. A media cocción, añadir pan tostado y molido con los ajos que se sacaron de la manteca, pimienta, clavo, un poco del agua en que se cocieron los espárragos, cebolletas cocidas, vinagre y orégano. Consumida la mayor parte del caldo, se rocían con aceite y se sirven.

Salmonejo de becacinas

Vaciar 2 becacinas, y asarlas á buena lumbre. Rehogar los hígados é intestinos, y los hígados de otras aves en manteca ó lardo derretido, hierbas aromáticas y mondaduras de trufas. Tajarlos, en seguida, y pasarlos por tamiz. Poner este puré en una cacerola, y desleirlo en unas cuantas cucharadas de salsa obscura, y un poco de vino blanco. Así que estén asadas las becacinas, sazonarlas con sal y partirlas en 5 trozos cada una. Suprimir la piel. Echarlos en la cacerola, con la salsa. Calentarlos, sin que hiervan.

Biblioteca Nacional de España

Rociarlos con zumo de limón y servirlos sobre rebanadas de pan frito.

Salsa catalana

Dorar, á fuego suave, una cebolla picada y una docena de dientes de ajo escaldados en aceite superior. Mojar con un poco de caldo, dejando que se reduzca, y añadirle una porción de salsa española. Dejarla que dé un hervor, y agregarle una pulgarada de perejil picado, una pizca de cayena, un poco de menta cortada, y la pulpa de un limón, y dos naranjas agrias. Al servirla, incorporarle una buena cucharada de mostaza inglesa, desleída en vino de Madera.

Patatas con tocino

Rehogar una buena cantidad de manteca de vaca, con harina. Cuando la mezcla haya tomado un color pronunciado, sazonarla con sal, pimienta y perejil en rama. Agregar tocino magro y gordo cortado en pedacitos cuadrados. A media cocción, añadir las patatas crudas, mondadas y cortadas. Cuando estén cocidas, espúmanse, y sírvanse en el acto.

Jamón á la zíngara

Cortar 8 ó 10 lonjas de jamón crudo, suprimiendo la corteza. Derretir manteca en una sartén grande. Colocar en ella las lonjas y hacerlas saltar durante unos minutos á lumbre viva. Retirarlas, en seguida, y ordenarlas en un plato. Mezclar con la man-

Biblioteca Nacional de España

teca un puñado de pan rallado. Cocerlo 2 ó 3 segundos. Mojarlo con unas cucharadas de vinagre, para no más calentarlo. Verterlo en seguida sobre las lonjas de jamón, y servirlas.

Chuletas de carnero á la Soubise

Prepararlas y mecharlas con tiritas de tocino sazonadas. Colocarlas en una cacerola untada de lardo, con jamón, zanahorias y cebollas cortadas. Mojarlas á cubrir con cantidades iguales de jugo de carne y vino blanco. Tapar la cacerola, y ponerla á cocer á fuego suave. Terminada la cocción, ordenarlas, formando corona, en un plato caliente, ocupando su centro un puré Soubise; y servirlas, acompañando aparte el jugo de cocción en una salsera.

Salmonetes al plato

Suprimirles las agallas. Escamarlos. Sazonarlos con sal. Cubrir el fondo de un plato que resista al fuego, con cebolla picada. Colocar encima los salmonetes. Rociarlos con aceite, y coronarlos de perejil picado y ralladura de pan. Cocerlos á fuego moderado, durante un cuarto de hora. Rociarlos con el jugo de dos limones y servirlos en el mismo plato.

Salsa ginebrina

Pasar por tamíz 4 yemas de huevos cocidos, colocándolas en una vasija. Agregar 3 yemas de huevos crudos y una cucharada grande de mostaza. Menear la mezcla con puchero de palo, incorporándole, poco

Biblioteca Nacional de España

á poco, una porción de aceite suficiente para obtener una especie de mayonesa clara. Terminar la salsa con un poco de vinagre; sazonarla, y trasladarla á la salsera.

Vaca cocida á la "Sainte-Ménehould,,

Cortar en lonjas de un centímetro de espesor una porción de vaca, sobrante del puchero, y dejarlas algunas horas macerando en jugo de asado, cardo, lardo derretido ó aceite, con perejil, cebolletas y moscada raspada. Poco antes de servir, ponerlas á buena lumbre en la parrilla, rociándolas con el jugo de maceración, hasta que tomen buen color dorado. Servirlas con un poco de caldo y un chorrito de vinagre ó zumo de limón.

Pollos asados á la alemana.

Formar una pasta consistente con manteca amasada con miga de pan, y adicionarle un poco de sal y perejil picado. Con ella rellenar los pollos ya preparados. Embridarlos y ensartarlos al través en el asador. Asarlos, durante 15 ó 18 minutos, á fuego moderado, rociándolos con manteca. Sazonarlos con sal. Servirlos en una fuente, rociados con el jugo de la grasera.

Sopa de nidos de golondrinas

A título de curiosidad incluimos en este libro la fórmula para preparar el plato más delicado y cuyo manjar es acaso el que alcanza precio más elevado sin duda por lo difícil que se hace su adquisición ó

Biblioteca Nacional de España

porque es la comida de los *elegantes;* pues también en las comidas, la moda hase introducido, en perjuicio de los estómagos aristócratas.

Antes de explicar á nuestros lectores la manera de preparar los nidos de golondrinas, séanos permitido indicarles en qué consiste este manjar.

Las golondrinas, llamadas vulgarmente *de mar* que son las que fabrican este nido, se encuentran en las costas del mar de la China. En aquellas regiones, las mareas son muy fuertes y aquellas avecillas dotadas de un especial instinto, construyen su morada cuando la marea desciende y deja la playa cubierta de plantas marinas y de algas especialmente. Cuando por los efectos del sol los cogollos de aquellas plantas aparecen secos, las golondrinas acuden en grandes bandadas y absorben el jugo de las plantas y cuando tienen el buche lleno, depositan aquella sustancia en las rocas de la costa: aquel jugo, pues, constituye la materia con lo que se fabrica el nido, no el *barro*, como hacen las de nuestro país.

Cuando ya las crías han huído del nido, éste se somete á una limpieza muy escrupulosa: ya limpio se pone á la venta, la que produce por cierto, grandes rendimientos.

El modo de preparar *la sopa de nido de golondrinas* es muy sencillo:

Tómense varios nidos bien secos del modo que ya el comercio los tiene preparados para la venta. Ténganse algunas hora sumergidos en agua: segui-

Biblioteca Nacional de España

damente háganse hervir durante dos horas (tiempo máximo) trascurrido este tiempo se producirá una excelente sopa de agradable gusto y mucho alimento, á manera de unos filamentos gelatinosos.

Salmón á la Chambord

Ligeramente cocido en un caldillo de vino, clavetear los lomos con cuñitas de trufas, y cubrir la porción claveteada con delgadas lonjas de tocino. Colocarlo en una besuguera con partes iguales de agua y vino blanco, sin que lleguen á cubrirlo. Poner la besuguera al horno durante una hora, rociando el pescado de vez en cuando con su cocimiento. Retirarlo, escurrirlo y suprimir el tocino. Presentarlo en una fuente, rodeado de mollejas de ternera glaseadas, trozos de anguila cocidos en manteca, setas, albondiguillas de pescado, trufas cocidas y langostinos. Servir, á la vez, una salsa financiera.

Manos de cerdo, rellenas

Soflamar 4 manos de cerdo. Raparlas. Atarlas de dos en dos con una cinta de hilo. Ponerlas en puchero de barro con unos trozos de corteza de tocino y unos cuantos huesos quebrantados, agua, cebollas, zanahorias, sal, pimienta gorda, clavillos y ramito compuesto, y dejar que cuezan cinco horas á lumbre suave. Escurrirlas. Desatarlas. Partir cada mano en dos mitades, y suprimir todos los huesos. Polvorear con sal y especies. Dejar que se enfríen. Cubrid cada mitad con una gruesa cepa de picadillo de cerdo con

Biblioteca Nacional de España

hierbas finas ó trufas. Envolver cada dos mitades en un pedazo de redaño. Bañarlas en manteca derretida. Pasarlas por ralladura de pan y ponerlas en la parrilla, á lumbre suave, durante 20 minutos.

Cebollinos estofados

Rehogar en cacerola, con manteca y un poco de azúcar, una buena cantidad de cebollinos previamente expurgados. Así que tomen color rubio, mojarlos con mitad caldo concentrado y mitad vino blanco, agregando un ramito compuesto. Dejar que cueza á lumbre suave. Terminada su cocción, trasladarlos con la espumadera á una fuente. Trabar la salsa con una porción de manteca amasada con harina, suprimiendo antes el ramito. A los dos hervores, vertela sobre los cebollinos, y servirlos rodeados de rabanadas de pan fritas.

Chuletas de cerdo, saltadas

Golpearlas. Sazonarlas con sal, pimienta y especies. Rehogarlas en la sartèn, con manteca, y retirarlas irmediatamente á un plato. Formar con la manteca una salsilla rubia. Agregarle hierbas aromáticas, cebollas, zanahorias, escaluñas, sal y pimienta, mojando la mezcla con caldo y vino tinto. Cocer, durante dos horas, á lumbre suave. Pasar esta salsa por tamiz, y calentar en ella las chuletas, durante unos minutos. Servirlo todo en fuente caliente, con unos pepinillos cortados en rodajitas.

Biblioteca Nacional de España

Pollo á la Mónaco

Partirlo en 6 trozos. Rehogarlos en sartén, á fuego moderado, con aceite ó manteca. Sazonarlos. Mojarlos con dos cucharadas de vino blanco, y dejar que se reduzcan. Cocer suavemente en una cacerola, 2 cebollas cortadas y un diente de ajo. Agregar 2 ó 3 tomates cortados y sin pepitas. Saltar la mezcla á buena lumbre, á fin de reducir antes la humedad de los tomates. Mezclarlos entonces con el pollo. Rocinar con sal rubia, y después de un hervor, trasladar el guiso á una fuente, y servirlo rodeado de lonjas de jamón cocido y rebanadas de pan fritas.

Polla con aceitunas

Embridarla. Albardarla, ó mecharla. Ponerla en una cacerola sobre un lecho de lardo y legumbres cortadas, con dos decilitros de caldo. Reducido éste á buen fuego, mojarla á mitad, cubriéndola con papel engrasado y cocerla entre dos lumbres. Pasar y desengrasar el jugo. Trabarlo con fécula desleída. Añadir una guarnición de aceitunas, sin hueso, blanqueadas; y calentar la mezcla sin que hierva. Escurrir y desembridar la polla. Presentarla en una fuente, cubierta con la salsa, y circuida de aceitunas.

Alcachofas á la lionesa

Cortar 5 ó 6 alcachofas, cada una en 4 partes, suprimiendo las hojas duras y la pelusilla. Escaldarlas en agua salada, hasta que se pongan tiernas. Escu-

Biblioteca Nacional de España

rrirlas. Ponerlas en una cacerola con aceite y manteca derretida, para que tomen color por ambos lados. Mojarlas con el decílitro de caldo, trabándolas con un poco de manteca amasada con harina. Después de tres minutos de ebullición, trasladarlas á una ensaladera. Terminar la salsa fuera de la lumbre con un poco de manteca, una pulgarada de perejil y el zumo de un limón, y con ella cubrir las alcachofas al servirlas.

Langostas á la parisién

Cocer dos pequeñas langostas con vino blanco, legumbres, especies y yerbas aromáticas. Dejar que se enfrien. Relirar las carnes, cortarlas en ruedas y colocarlas en cacerola plana, untada de manteca. Con su cocimiento formar una salsilla, agregándole unas cucharadas de vino de Madera, un polvillo de cayena y dos cucharadas de salsa de tomate, y terminándola, fuera de la lumbre, con zumo de limón. Calentar á buen fuego las ruedas de la langosta, volteándolas. Y servirlas, en una fuente, coronadas con la salsa.

Salsa picada

Rehogar, en manteca, sin que tomen color, una cebolla y unas escaluñas. Añadir 200 gramos de jamón crudo, cortado en dados muy menudos, y el doble de su volumen de estas tiernas, también picadas. Reducida la humedad, mojar con dos ó tres cucharadas de vinagre, y cuando haya mermado de

Biblioteca Nacional de España

mitad, agregar 4 decilitros de salsa. Al primer hervor, apartar la cacerola á un ángulo. Diez minutos después, desengrasar la salsa, añadirle una pizca de cayena, 2 cucharadas de alcaparras picadas y otras 2 de pepinillos picados. Retirar la salsa, y terminarla con una pulgarada de perejil picado.

Zanahorias á la casera

Rasparlas y cortarlas en ruedas. Ponerlas en una cacerola. Cubrirlas con caldo concentrado y vino blanco, añadiendo sal, pimienta, moscada y un ramito compuesto. Cocerlas hasta casi completa reducción del líquido. Retirar el ramito. Trabar el resto de la salsa con manteca fresca amasada. Servir en el acto.

Truchuela con hierbas finas

Vaciarla y limpiarla. Ponerla en una cacerola sobre un fondo de hierbas finas y manteca. Sazonarla con sal, pimienta, moscada y especias. Mojarla con vino. Cubrirla de ralladura de pan. Cocerla en el horno, rociándola de vez en cuando con su propio caldo. Terminada su cocción, servirla, acompañada de limones partidos.

Sopa de tencas

Cocer en una cacerola 250 gramos de cebada perlada y una pizca de sal, con agua muy poca. Aparte, cocer dos tencas limpias y cortadas en trozos, con sal y legumbres cortadas. Pasar el caldo por ta-

Biblioteca Nacional de España

miz. Cocida la cebada, aplastarla con una cuchara y desleirla en el caldo de las tencas. Hacer que hierva la sopa y trabarla con un batido de yemas de huevo con nata. Cocer un rato más, sin hervir, y verterla en la sopera, siviéndola en el acto.

Guisantes saltados

Echar los guisantes en una cacerola con buena porción de manteca, cebolla picada, sal y una pulgarada de azúcar. Hacerlos saltar á buena lumbre. Mojarlos con unas cucharadas de caldo concentrado. Tapar la cacerola, apartándola á un ángulo, hasta la debida sazón. Colocar en el centro de un plato un par de cucharadas de manteca fresca mezclada con una yema de huevo. Verter encima los guisantes. Servir en el acto.

COCINA POLACA

Después de haber incluído en este libro recetas culinarias tan variadas como escogidas, procedentes de diversos paises, creemos debemos decir algo acerca de la cocina polaca que presenta caractéres propioss, típicos, por más que en algunos platos tenga cierta analogía con la alemana.

En la cocina polaca se hace gran uso de la harina, de las féculas, de la harina en polvo, mezclándolo todo con las carnes, coles, *choucroute* polaca, y leche

Biblioteca Nacional de España

cuajada, bien sea dulce ó agria. Se emplea además el rábano silvestre de gusto fuerte y picante, las especias con profusión, hasta el exceso, los escabeches y salazones. En esa cocina se usan mucho los picadillos y rellenos. Se hace poco uso de la patata y, en cambio, se gasta mucho el cohombro ó pepino en conserva ó escabeche, siendo lo notable que reemplaza á la patata y forma la base de la alimentación de las clases pobres.

Aunque algunas mezclas de alimentos parezcan extrañas, no son desagradables al paladar y la extrañeza que esto pudiera causar, debe desaparecer al pensar que cada país tiene sus costumbres y que éstas son impuestas por el clima y por varias circunstancias y exigencias distintas.

A continuación y á título de curiosidad y como muestra de lo que es la cocina polaca, damos la receta de algunos de sus platos.

Pepinos en conserva (entremés)

Después de limpiar con un paño pepinos tiernos y verdes de mediano tamaño, se ponen á secar en un sitio caliente en que no haya humedad. Se prepara un tonelito desfondado por uno de los lados y que haya contenido vino blanco y que esté bien seco, colocando en el fondo una capa de pepinos, encima otra de hinojo picado y mezclado con hojas de cerezo y con culantro un poco aplastado. Hecho esto se derrama por encima agua salada que haya hervi-

Biblioteca Nacional de España

do y esté fría, cerrando después el tonelito con ciudado y colocándolo en sitio fresco. Si el agua disminuye, irá echando más preparada del mismo modo y al cabo de dos ó tres meses se pone peso encima como se hace con el *choucroute*. En Polonia, entre las clases pobres, mojan el pan en esa salmuera, que por lo tanto, no debe ser muy fuerte.

Rábanos (entremés)

En Polonia se usan de todas maneras, pero la forma más común es en ralladuras ó en pedacitos muy menudos que sirven con los asados y carnes cocidas. Se usan además estas ralladuras después de cocidas en caldo, mezcladas con yema de huevo batida con un poco de agua, harina y salpimentado al freír con nuez moscada. Hacen también esto mismo empleando leche cuajada en vez de agua y añadiendo dos almendras machacadas.

Zrazi (entrada de vaca)

Se cortan unas lonchas muy delgadas de carne magra de vaca y aparte un picadillo muy mezclado de carne cocida, demás carne somo la que se prepara para las calchuelas, perejil y corteza de limón, huevos, pan rallado y ligeramente humedecido con leche, un poco de leche cuajada. Cuando esté todo esto preparado y bien mezclado, se extiende sobre las lonchas que se arrollan y están formando rollitos. Se echan en una cazuela, en la que deberán hervir caldo con laurel, raspaduras de corteza de limón,

Biblioteca Nacional de España

cebolla gengibre, clavo de especia, pimienta en grano. Cuando esté todo á medio cocer, se le echa grasa suficiente con un poco de harina tostada para darle color. Para servirlo se cuela la salsa y se quitan los hilos á los rollitos de carne.

Choucroute preparado en 24 horas

Se colocan hojas de col picadas muy menudas en una cacerola de barro y se sazonan de hinojo, comino, un poquito de gengibre y sal, se rocía el todo con vinagre. Después se tapan poniendo sobre la piedra un buen peso y á las 24 horas se puede hacer uso de la preparación.

Ensalada caliente de coles rojas

Se corta una col roja en pedazos largos; se deshace en la cacerola ó sarten, manteca de oca y a falta de ésta, de cerdo, y esa grasa se sazona con vinagre, sal, pimienta, y cuando esté á punto se echa la col y se rehoga lentamente, y al momento de servirla se le echan dos yemas de huevo, procurando se mezclen bien.

Patatas á la polaca (entremés)

Se cuecen enteras las patatas con agua y sal; cuando estén cocidas se les quira la piel y se cortan en rodanchas gruesas y se sirven con salsa blanca mezcladas con alcaparras ó con pepinillos cortados en filetitos.

Filete de vaca en escabeche (entrada)

Se restrega con sal un filete de vaca y se le deja

Biblioteca Nacional de España

durante 4 horas, después de lo cual se le pone durante 3 días en adobo hecho con vinagre, vino y agua por partes iguales, cebollas en las que se mete un clavo de especia, laurel, albahaca, orégano, pedazos de corteza de limón, tomillo, nebrina (baya de enebro), gengibre. Todo esto se cuece echándolo sobre la carne, repitiendo la operación durante varios días y 3 ó 4 veces. El filete se mezcla después con tiritas de anchoa y se coloca en una cacerola sobre unas lonchas de tocino. Cuando esté cocido se le hace una salsa con harina, leche cuajada, el resto del adobo y las anchoas picadas. Hecha la salsa se cuela, se le añaden alcaparras y se echa por encima de la carne.

COCINA RUSA

Hoy que lo ruso está en moda, daremos algunas noticias de esta cocina rusa, que por otra parte es poco variada. Por lo general, en Rusia, se hace gran consumo de carne de cerdo, conservas, carnes ahumadas, muchas substancias conservadas en vinagre, figurando principalmente entre éstas algunos pescados, la remolacha, los pepinos. Usan mucho el *choucroute*, pastas y tortas fritas con grasas de cerdo y de oca y las sopas con harinas fermentadas y agrias. De los rusos se puede decir, y dada la inclemencia del clima se comprende, que comen para vivir y que comen de todo hasta con voracidad.

Biblioteca Nacional de España

Cocido ruso

Ponen en una cacerola carne de pecho de carnero, dos ramas de hinojo, pimienta y sal, y después de espumar, le echan una col grande, zanahorias pequeñas y cebolla picada. Añaden cebada perlada, sémola ó harina de avena ó de trigo, y después de hacerlo hervir durante tres horas, echan ciruelas, pasas, y tan luego como hirvió con esto último una hora más, se separa la carne que se sirve aparte, con una salsa cualquiera, y el resto como sopa. Este es el verdadero cocido ruso.

CURIOSIDADES CULINARIAS

Tiempo que tardan en asarse algunos manjares (1)

Vaca, un trozo de 10 libras, 2 horas y media.
Id., id. de 5 id., hora y media.
Carnero, pierna ó lomo, hora y media.
Cordero, un cuarto grande, 1 hora.
Id., id. pequeño, 3 cuartos de hora.
Ternera, trozo de 4 libras, hora y media.
Id., id. de 2 libras, hora y cuarto.
Cerdo fresco, trozo de 4 libras, 2 horas; en cacerola 3.

(1) Esta tabla se ha formado practicando en cocina económica de cok, con asadores perfeccionados. Con cazuelas y sistemas antiguos se puede calcular de media hora á una hora más.

Biblioteca Nacional de España

Cerdo fresco, trozo de dos libras, hora y cuarto.
Cochinillo de leche, grande, 2 horas y media.
Id. pequeñito, 2 horas.
Gamo, corzo, caza mayor, trozo de 10 libras, 3 horas; más pequeño, hora y media.
Liebre, grande, hora y media.
Id., pequeña, 1 hora.
Conejo, 3 cuartos de hora.
Gazapo, media hora.
Pavo, grande, hora y media.
Id., pequeño, 3 cuartos de hora.
Polla ó capón, grande, de 1 hora á 1 y cuarto.
Id., pequeño, 3 cuartos de hora.
Pollo, 3 cuartos de hora.
Oca, grande, 2 horas.
Anade, hora y media.
Pato, grande, 3 cuartos de hora.
Id., pequeño, media hora.
Faisán, tres cuartos de hora.
Pichón, media hora.
Perdiz, media hora.
Becada, si está muy gorda, media hora; si es flaca, un cuarto de hora.
Pájaros, de 10 á 20 minutos.
Las piezas que estén rellenas ó trufadas, exigen aún más tiempo.

Receta para desplumar pronto un ave

Sumergirla rápidamente en agua hirviendo dán-

Biblioteca Nacional de España

dola vueltas en todos sentidos. Este remedio es eficaz tratándose de aves viejas y grandes.

Receta para hacer que sea tierna un ave vieja

Se pone en agua fría y con unos puñados de ceniza durante 24 horas, lavadla, desplumadla, vaciadla sacándola las tripas, limpiándola bien y esperar 24 horas más. Atadla y echadla al puchero ú olla del caldo para que dé un hervor. Cuando se haya hecho esto se puede poner en el asador ó en la cacerola para asarla.

Adobo para las carnes asadas

Picad tocino blanco muy menudo, echandle ajo picado y perejil, añadid sal, pimienta negra, una cucharada de vinagre y dos de aceite, batido todo bastante y cuando esté bien incorporado mojad en ese adobo la carne, y cuanto más tiempo esté, más tierna saldrá.

Biblioteca Nacional de España

ALMUERZOS Y COMIDAS DE FAMILIA

ALMUERZOS

Huevos estrellados. Arroz blanco. Chuletas de cerdo á la parrilla. Ensalada de patatas. Postres.

***

Tortilla con tomate. Lenguado frito á la «maitre d'hotel». Biftec con patatas. Apio á la burguesa. Postres.

(De vigilia)

Huevos «al plato». Barbo en vino. Carpa frita. Coliflor saltada. Torta de arroz.

***

Tortilla con anchoas. Labro con salsa de alcaparras. Pierna de cordero asada. Ensalada de legumbres. Postres.

***

Sesos fritos. Pollo con ostras. Pastel de carnero. Ensalada de langosta. Postres.

(De vigilia)

Huevos revueltos con tomate. Macarrones á la italiana. Pescadillas fritas. Costrada de setas. Postres.

***

Huevos al plato. Cangrejos á la Bordalesa. Biftec al natural. Patatas sopladas. Postres.

Biblioteca Nacional de España

Tortilla con tomate. Carnero guisado. Fritada de pollos. Mayonesa de langosta. Espinacas á la inglesa. Postres.

(*De vigilia*)

Huevos tiernos á la parisiense. Cangrejos con hierbas finas. Raya tostada con salsa picante. Patatas sopladas. Postres.

***

Sábalo esparrillado á la «maitre d'hótel». Mollejas de ternera glaseadas, con salsa de tomate. Galantina de pollo. Manzanas con arroz. Postres.

***

Huevos revueltos con jamón. Riñones de carnero saltados. Chuletas de ternera á la jardinera. Macarrones al «gratin». Postres.

(*De vigilia*)

Tortilla con hierbas finas. Bacalao á la Méchamel. Merluza frita. Ensalada. Postres.

***

Tortilla á la francesa. Carpa en vino. Pichones asados, con berros. Colifior en salsa blanca. Postres.

***

Huevos revueltos con trufas. Lenguados á la española. Biftec con patatas. Alcachofas fritas. Postres.

(*De vigilia*)

Sopa de pescado á la marsellesa. Huevos rellenos de anchoas. Rodaballo al «gratin». Ensalada. Postres.

Biblioteca Nacional de España

Tortilla verde. Bacalao guisado. Vaca á la moda. Jamón de York. Patatas á la italiana. Postres.

***

Huevos escalfados. Sesos de ternera en manteca negra. Pecho de cordero á la «Sainte Menehould». Merluza en pastel. Postres.

(*De vigilia*)

Tencas en salsa blanca. Huevos fritos, con salsa de tomate. Anguila asada. Macarrones de vigilia. Postres.

***

Huevos al plato con anchoas. Chuletas de cordero á la parrilla. Callos á veneciana. Zanahorias á la casera. Postres.

***

Tortilla con hierbas finas. Tencas en salsa blanca. Biftec Chateaubriand. Judías verdes á la «maitre d'hótel». Postres.

(*De vigilia*)

Tortilla con atún escabechado. Sollo en medio caldo. Tomates rellenos, de vigilia. Lenguados fritos. Guisantes á la inglesa. Postres.

***

Almejas á la marinera. Vaca á la provenzal. Manos de ternera fritas. Galantina de aves. Postres.

***

Sesos de ternera fritos. Tortilla con tomate. Chuletas de carnero á la parrilla. Alcachofas nevadas. Postres.

Biblioteca Nacional de España

(*De vigilia*)

Tortilla con tomate. Bacalao á la casera. Salmonetes fritos. Puré de calabaza. Postres.

*
* *

Tortilla con setas. Pescadillas fritas. Albondiguillas de hígado de ternera. Ensalada de pollos. Postres.

*
* *

Huevos revueltos con jamón. Lenguados al horno. Biftec con puré. Pastel frio de alondras. Postres.

(*De vigilia*)

Entremeses variados. Carpa á la marinera. Esperinques fritos. Fideos al «gratin». Apio á la burguesa. Postres.

*
* *

Tortilla de atún escabechado. Cabeza de ternera á la vinagreta. Bacalao con manteca. Pan de liebre fiambre. Postres.

*
* *

Tortilla á la francesa. Tencas en salsa de tomate. Biftec con aceitunas. Judías verdes á la inglesa. Postres.

(*De vigilia*)

«Hors d'œuvre». Tortilla con espinacas. Barbo en vino. Mayonesa de langosta. Cardos con queso. Postres.

*
* *

Tortilla con perejil. Bacalao á la provenzal: Chuletas de ternera mechadas. Alcachofas fritas. Postres.

Biblioteca Nacional de España

Huevos estrellados. Manos de ternera en salsa blanca. Jamón al asador. Berzas á la casera. Postres.

(*De vigilia*)

Pescadillas en vino blanco. Tortilla con setas. Mayonesa de langosta. Ensalada de legumbres. Postres.

*
* *

Tortilla con queso. Almejas en salsa blanca. Biftec Chateaubriand. Zanahorias á la casera. Postres.

*
* *

«Hors d'œuvre». Callos al estilo de Caén, Tencas esparrilladas, con salsa de tomate. Pollo asado. Postres.

(*De vigilia*)

Tortilla al natural. Truchas en medio caldo. Merluza asada. Espinacas á la «maitre d'hótel». Postres.

COMIDAS

Sopa campesina. Mollejas de ternera con salsa de tomate. Albardilla de carnero asada. Pepinos rellenos. Huevos nevados.

*
* *

Arroz á la milanesa. Manos de cerdo á la «Sainte-Menehould». Chuletas de carnero á la jardinera. Mayonesa de salmón. Tarta de fresas.

(*De vigilia*)

Sopa de yerbas. Tencas en salsa blanca. Huevos fritos con salsa de tomate. Barbo mechado al asador. Alcachofas fritas. Crema de chocolate.

Biblioteca Nacional de España

Sopa de puré de castañas. Bacalo con nata. Rosbif al natural. Timbal de macarrones. Crema de chocolate.

*
* *

Sopa juliana. Anguila al minuto. Albardilla de carnero con albondiguillas. Perdigones asados. Ensalada. Flan de café.

(*De vigilia*)

Sopa de leche. Carpa con vino. Huevos estrellados. Macarrones al «gratin». Espuma de vainilla.

*
* *

Sopa de puré de guisantes. Costilla de vaca braseada, con zanahorias. Perdiz con coles. Patatas sopladas. Crema de café.

*
* *

Sopa de arroz. Vaca á la moda. Anadino asado. Mayonesa de langosta. Manzanas amerengadas.

(*De vigilia*)

Potaje de nabos con nata. Meró en escabeche. Bacalao á la americana. Lenguados fritos. Espinacas á la inglesa. Compota de peras.

*
* *

Sopa de pastas. Lebrato en salsa blanca. Biftecs con aceitunas. Achicorias con jugo. Torta de almendras.

*
* *

Sopa de arroz. Hígado de ternera mechado, al asador. Lomo de cerdo asado. Langosta á la bordalesa. Zanahorias con nata.

Biblioteca Nacional de España

(*De vigilia*)

Puré de cebollas con fideos. Almejas á la bretona. Timbal de macarrones. Tencas á la parrilla. Apio frito. Compota de manzanas.

*
* *

Arroz con coles á la milanesa. Lenguado á la parisiense. Lomo con patatas. Pollo asado. Ensalada. Tarta de fresas.

*
* *

Sopa de pastas. Truchas en vino blanco. Costillas de vaca con vino de Málaga. Setas rellenas. Espuma de café.

(*De vigilia*)

Fideos con leche. Acedia frita. Timbal de macarrones. Anguila al asador. Coliflor con queso. Crema batida.

*
* *

Potaje Saint-Germain. Rodaballo al «gratin». Mollejas de ternera á la financiera. Rosbif á la inglesa. Guisantes con manteca. Jalea de naranjas.

*
* *

Sopa de primavera. Pescadillas á la «maitre d'hótel». Pollo frito. Espárragos en salsa blanca. Compota de cerezas.

(*De vigilia*)

Potaje de habas. Anguila á la tártara. Croquetas de arroz á la parmesana. Truchas esparrilladas. Ensalada de legumbres. Buñuelos de crema.

*
* *

Biblioteca Nacional de España

Sopa de la reina. Rodaballo en salsa holandesa. Chuletas de ternera mechadas. Pollos fritos. Ensalada de legumbres. Compota de albaricoques.

***

Sopa de macarrones. Lenguados al plato. Vaca á la moda. Pavipollo asado. Judías verdes á la inglesa. Tarta de cerezas.

(*De vigilia*)

Sopa de harina de maíz. Raya con queso. Huevos á la aurora. Sollo asado. Ensalada. Espuma de fresas.

***

Sopa de huevos estrellados. Costilla de vaca braseada. Cochinillo asado. Judías blancas, con jugo. Crema de caramelo.

***

Sopa de arroz. Lebrato con guisantes. Solomillo asado, con salsa Rubert. Judías verdes con manteca. Tarta de ciruelas.

(*De vigilia*)

Sopa de calabaza. Bacalao á la Béchamel. Croquetas de langosta. Huevos tiernos, con acederas. Lenguado frito. Ensalada de legumbres. Flan de peras.

***

Sopa financiera. Hígado de ternera saltado. Pollo á la tártara. Pepinos rellenos. Manjar blanco cubano.

***

Sopa de fideos. Salchichas á la parrilla. Rosbif á

Biblioteca Nacional de España

la jardinera. Tortilla soplada. Berzas á la casera. Buñuelos de manzanas.

(*De vigilia*)

Puré de lentejas. Salmonetes á la «maitre d'hótel». Tortilla con setas. Patatas con salsa blanca. Melocotones á la Richelieu.

***

Sopa de cebada perlada. Filetillos de carnero á la Périgueux. Perdiz á la americana. Judías á la bretona. Crema tostada.

***

Sopa de tapioca. Crejas de ternera á la tártara. Pierna de carnero asada. Cardos con tuétano. Buñuelos de viento.

(*De vigilia*)

Sopa juliana. Rodaballo con salsa holandesa. Huevos duros, con acederas. Merluza frita. Alcachofas á la «barigoule». Carlota rusa.

***

Sopa de macarrones. Platijas con manteca. Anadino asado. Judías con lomo. Ensalada de legumbres. Crema de chocolate.

***

Sopa flamenca. Ternera á la burguesa. Liebre con «choucroute». Merluza empanada. Puré de castañas. Merengues Chantilly.

(*De vigilia*)

Potaje de puré de guisantes. Lenguado á la espa-

Biblioteca Nacional de España

ñola. Huevos rellenos. Mayonesa de tencas. Croquetas de patatas. Compota de peras.

*
* *

Juliana á la provenzal. Pescadillas al «gratin». Solomillo mechado, al asador. Apio con jugo. Mermelada de manzanas.

*
* *

Sopa de tapioca Filetillos de ternera á la parisiense. Pierna de carnero asada. Patatas al «gratin». Huevos nevados.

(*De vigilia*)

Potaje de zanahorias. Bacalao con salsa de huevos. Filetes de lenguado fritos. Ensalada de langosta. Cardos á la parmesana. Crema de vainilla.

BANQUETES
DE VARIOS CUBIERTOS

De 10 á 12 cubiertos

Sopa de macarrones. Puré de guisantes. Mero en salsa holandesa. Patatas al vapor. Albardilla de carnero braseada. Judías blancas. Fritada de pollos. Chochas asadas. Ensalada. Torta de arroz, con pasas de Corinto. Compotas. Postres.

De 12 cubiertos

«Hors d'œuvres» variados. Crema de aves. Consumado vienes. Rodaballo al «gratin». Salomillo á la napolitana. Codornices á la jardinera. Filetes de

Biblioteca Nacional de España

lenguado á la inglesa. Ponche á la romana. Pavipollos trufados á la Périgueux. Ensaladas. Carlota á la parisiense. Jalea de frutas. Sorbetes. Postres.

*
* *

Sopa de reinas. Potaje Crécy. Filetes de lenguado á la Trouville. Croquetas de patata. Biftecs Chateaubriand. Suprema de alondras. Perdices mechadas. Ensalada de langosta. Cardos á la parmesana. Jalea de rosa. Compotas. Sorbetes. Postres.

*
* *

Entremeses variados. Sopa de puré de guisantes. Ruedas de salmón á la normanda. Solomillo de vaca á la jardinera. Pollos á la Montesquieu. Anadino asado. Ensalada. Setas á la Béchamel. Tarta de fresas. Compotas. Postres.

*
* *

Sopa de tortuga. Albondiguillas de «foie-gras». Mero á la normanda. Arroz á la india. Cuarto de cordero asado, con jugo. Legumbres glaseadas. Pichones rellenos. Jamón asado. Ensalada. Alcachofas á la Soubise. Jalea de frutas. Postres.

De 16 cubiertos

Sopa de cangrejos. Sopa de primavera. Trohuela en salsa. Rosbif á la inglesa. Legumbres. Pollos saltados, con trufas. Chuletas de cordero, á la Villeroy, Mayonesa de perdices. Langosta á la americana. Ensalada. Apio á la española. Compotas. Sorbetes. Postres.

*
* *

Biblioteca Nacional de España

«Hors d'œuvre» variados. Sopa de tapioca. Sopa Sevigné. Rodaballo á la holandesa. Chuletas de ternera mechadas. Puré Soubise. Pechugas de pollo, con puré de guisantes. Anadino asado. Ensalada. Alcachofas rellenas. Carlota de fresas. Compotas. Sorbetes. Postres.

***

Entremeses variados. Sopa Julienne. Ropa de reinas. Bocadillos de puré de faisán. Salmón á la normanda. Patatas. Vaca á la rusa. Berzas á la polaca. Anadino á la española. Perdigones asados. Ensalada. Tomates rellenos. Bizcocho americano. Compotas. Sorbetes. Postres.

De 20 cubiertos

Sopa de ostras. Consumado de aves. Cangrejos á la Mirabeau. Croquetas de patatas. Chuletas de ternera, mechadas. Judías verdes. Albondiguillas de pollo á la bretona. Faisanes trufados. Ensaladas. Fondos de alcachofa, con tuétano. Carlota rusa. Compotas. Sorbetes. Postres.

***

«Hors d'oeuvre» variados. Sopa Julienne. Sopa de huevos estrellados. Trucha á la Chambord. Macarrones con jugo. Capones con arroz. Galetina de perdices. Corzo asado. Ensalada. Coliflor á la parmesana. Carlota rusa. Sorbetes. Postres.

***

Sopa de crema de cebada. Consumado á la Regencia. Bocadillos de tordos, á la bohemia. Salmón con

Biblioteca Nacional de España

salsa ginebrina. Salomillo de vaca á la Reyniére. Suprema de pollos. Pan de «foie-gras». Cardos salteados, á la húngara. Pava trufada. Ensalada. Alcachofas á la italiana. Carlota rusa. Sorbetes. Postres.

De 24 cubiertos

Entremeses variados. Sopa Julienne. Sopa de albondiguillas. Croquetas á la Villerol. Rodaballo, con salsa de ostras. Patatas. Albardilla de carnero, á la jardinera. Pan de aves, á la financiera. Langosta á la parisiense. Faisanes trufados. Ensalada. Cardos á la parmesana. Jalea de naranjas. Compotas. Sorbetes. Postres.

HIGIENE
Y
ECONOMÍA DOMÉSTICA

Pastillas del Serrallo

Tómese de: Benjuí 80 gramos. Bálsomo de Tolú, 20 id. Sándalo cétrino, 20 id. Carbón de leña, 500 id. Nitrato de potasa, 40 id. Mucílago de goma alquitira, cantidad suficiente. Pulverizar cada una de las cinco primeras substancias.—Mezclarlas íntimamente, y con el mucílago hágase una masa homogénea, que se dividirá en conos de tres á cuatro centímetros de altura.

Agua de miel

Tómese de: Alcohol, 1.200 gramos. Agua de ro-

Biblioteca Nacional de España

sas, 300 id. Agua de azahar, 300 id. Esencia de clavillo, 4 id. Esencia de espliego, 4 id. Esencia de bergamota, 15 id. Esencia de sándalo, 1 id. Miel, 8 id. Almizcle, 0'12 id. Macérese durante ocho días, y filtrese. Una cucharada de *Agua de miel*, mezclada con cuatro cucharadas de agua, sirve para limpiar la cabeza, y es útil para impedir la caida del cabello.

*
* *

Para quitar las *manchas de grasa* en los vestidos, se puede emplear uno de estos procedimientos:

1.º Frotar la mancha con la mezcla siguiente: Esencia de trementina, 30 gramos; Alcohol, 4 gramos, y Eter sulfúrico, 4 gramos.

2.º Colocar sobre una mesa la tela manchada.— Echar sobre la mancha unas gotas de alcohol rectificado; cubrir el sitio con papel de seda; pasar por encima una plancha caliente. Cambiar el papel de seda y repetir la operación tantas veces como sea preciso para que toda la grasa salga en el papel empleado.

Agua de colonia

Tómese de: Esencia de bergamota, 10 gramos. Esencia de naranja, 10 id. Esencia de cidra, 5 id. Esencia de Limón, 5 id. Esencia de romero, 1 id. Tintura de benjuí, 5 id. Alcohol de 85º, 1.000 id. Mézclese, revuélvase, y déjese macerar durante cinco ó seis días. Transcurridos éstos, filtrese y consérvese en frasco esmerilado.

Biblioteca Nacional de España

Elixir Raspail

Mezclar con dos litros de alcohol de 50 grados, 30 gramos de simientes y 30 gramos de raiz de angélica, 15 gramos de nuez moscada, 15 gramos de canela, 10 gramos de cálamo aromático, 4 gramos de vainilla, 4 gramos de clavillo, 4 gramos de áloes, 1 gramo de azafrán y 1 gramo de alcanfor. Hágase macerar ocho ó diez días en un bocal. Agréguese, entonces, dos litros de jarabe de 30 grados. Filtrese y embotéllese.

*
* *

Para quitar las *manchas de tinta de escribir*, aplíquese, encima, un paño mojado con una disolución débil de ácido oxálico en agua (ácido oxálico, 60 centígramos; agua, 15 gramos). Con esta aplicación la mancha se volverá roja; pero desaparecerá este color con la mancha, lavándola con agua que tenga en disolución un poco de cloruro de cal. O bien: Aplicar en la mancha una disolución de sal de acederas y frotar con un paño. Si la mancha es antigua y resiste, después del empleo de la sal de acederas debe utilizarse una disolución de cloruro de estaño.

Manchas producidas por los licores

Mójese la mancha con agua pura, y si el color lo permite, lávese con alcohol ó agua acidulada con unas cuantas gotas de ácido clorhídrico ó ácido nítrico. En las telas blancas, estas manchas se quitan completamente, lavándolas primero con agua

Biblioteca Nacional de España

de jabón, y exponiéndolas después á los vapores de azufre.

Insecticida eficacísimo

Una sola aplicación de una solución de ácido fénico en agua (ácido fénico, 5 gramos; agua, 1.000 gramos) destruye instantáneamente las chinches. Para destruir las que existen en las paredes viejas, hay que mezclar el 5 por 100 de ácido fénico en la cola utilizada para pegar los papeles pintados.

Tinta indeleble para marcar ropas

Tómese de: Agallas, 32 gramos. Campeche, 16 id. Agua, 500 id. Nitrato de plata, 4 id. Goma arábiga, 8 id. Hiérvase agallas y campeche en el agua. Cuélese, y añádanse las demás substancias. Con esta tinta se escribe, ó marca sobre el lienzo mojado previamente en una solución de 32 gramos de potasa en 64 gramos de agua.

Para limpiar guantes

Se mezcla 5 gramos de carbonato de sosa con un litro de leche. En esta mezcla se empapa un pedazo de franela con el que se frotan los guantes, calzados en la mano ó extendidos con unas varillas. Después se secan perfectamente con otro pedazo de franela, bien enjuto.

Para limpiar objetos de hojadelata

Mézclese buen aceite de oliva con ceniza vegetal, hasta la consistencia de pasta. Con esta mixtura frótese enérgicamente la hojadelata, utilizando para

Biblioteca Nacional de España

ello una rodilla de lienzo. Frótese, finalmente, con un trapo de lana, hasta que el objeto recobre su brillo primitivo.

Agua cosmética suavizante

(*Fórmula de Debay*)

Tómese de: raíz de malvavisco, 64 gramos; miga de pan blanco, 32 id.; agua, 1 litro. Hágase hervír hasta que disminuya un tercio. Filtrese y añádase: Yema de huevo 32 gramos, leche fresca 4 id. Después de batir la mezcla cinco minutos, agréguese unas cuantas gotas de bálsamo de Tolú. Debe utilizarse el mismo día de su preparación.

Contra la caída del cabello

(*Fórmula de Oisicus*)

Tómese de: Vaselina 125 gramos, Acido bórico 3 id., Acido láctico porfirizado, 0'75 id. Mézclese según arte, y aromatícese á voluntad. Fricciones diarias, durante tres minutos, mañana y tarde.

Higiene del cabello

Personas hay, y no pocas, que sin preocuparse de su cabello, lo descuidan en absoluto, como cosa de exígua importancia.

Sin detenernos en enumerar las muchas erupciones á que puede dar orígen esta indolencia, es indudable que determina un estado constante de suciedad, á efecto de lo cual el cabello se altera, pierde su brillo y su flexibilidad, y se desprende.

Para éste, como para tantos otros temas, el conse-

Biblioteca Nacional de España

jo es de los más sencillos que darse pueden. Enciérrase en una sola palabra: *limpieza.*

Las personas deseosas de conservar largo tiempo una cabellera que comienza á amenguar, no deben olvidar la importancia que para ello entraña un buen regimen alimenticio, á la vez que las condiciones atmosféricas.

Y aún, aparte de estas influencias, no es tan fácil y sencillo como se cree el conservar el cabelllo y escudarlo contra un sinnúmero de ataques locales. Múltitud de prácticas diversas, la manera de cubrirse la cabeza, la forma del peinado, los mandatos de la moda, el abuso de los cosméticos, y hasta los cuidados mal entendidos de la cabellera, son otras tantas influencias que sin cesar conspiran contra ella.

Prácticas que se recomiendan: Pasar de vez en cuando la lendrera por el cabello; servirse habitualmente del batidor; separar cuidadosa y reiteradamente los cabellos, á fin de que entre ellos circule el aire algunos minutos; utilizar sobre todo, el cepillo, que procura la doble ventaja de limpiar casi completamente el cuero cabelludo y de promover una especie de excitación que facilita las funciones del bulbo. De noche, es útil dar á los cabellos una dirección conveniente para evitar que tomen viciosos pliegues, los cuales, una vez adquiridos, solo pueden corregirse atormentando el cabello, con riesgo siempre de estropearlo.

Biblioteca Nacional de España

Colodión contra los sabañones

(*Fórmula Billroth*)

Tómese de: Colodión 40 gramos, Yodo cristalizado 1 id.; Disuélvase. Aplicarlo, con pincel, sobre las regiones afectadas, una vez al día.

Contra la fetidez del aliento

(*Fórmula de Smith*)

Tómese de: Café tostado y pulverizado 75 gramos, Carbón pulverizado y Acido bórico pulverizado aa 25 id., Sacarina 0'65 id., Tintura de vainilla, cantidad suficiente. Mucílago de goma id. id. H. s. a. pastillas de 0 gramos 70. Tomar 6 á 8 pastillas al día.

Para pulverizaciones antisépticas

(*Fórmula de Pennés*)

Tómese de: Acido salicílico y Acetato de alúmina, aa 30 gramos, Alcoholato de eucalipto id. de verbena, id. de lavanda, id. de benjuí y ácido acético, aa 100 id. Hágase según arte.

Para ennegrecer las cejas

(*Fórmula de Cazenave*)

Tómese de: Nuez de agallas 15 gramos, Aceite de olivas 100 id. Mójase con sal amoniaco 4 id. y agréguese un poco de vinagre. Unturas por la noche. A la mañana siguiente, lociones con agua tibia.

Agua ateniense antipeculiar

Tómese de: Agua destilada de meliloto 100 gramos, Agua de Colonia 20 id. Carbonato de sosa 10 id. Saponia 2 id. Mézclese. Friccionar á menudo el

Biblioteca Nacional de España

cuero cabelludo con un cepillo blando mojado en esta mixtura.

Pomada contra la alopecía

(*Fórmula de Schneider*)

Tómese de: Zumo de limón 4 gramos. Extracto de quina 8 id. Tintura de cantáridas 4 id. Esencia de cidra 1 id. Esencia de bergamota X gotas. Médula de vaca 60 gramos. Hágase según arte. Unturas cada noche con una cantidad igual en volúmen al de una avellana. Antes de emplearla, se lavará la cabeza con agua de jabón.

Mixtura antiodontálgica

(*Fórmula de Wilson*)

Tómese de: Clorhidrato de cocaína 1 gramo 25, id. morfina 0'30 id., Acido benzoico 9'40 id., Angenol 3'75 id., Alcohol absoluto 30 gramos. Mézclese según arte. Friccionar á menudo las encías con esta mixtura.

Contra la excesiva transpiración de las manos

(*Fórmula de Edgerly*)

Tómese de: Agua de Colonia 90 gramos. Tintura de belladona 15 id. Mézclese según arte.

Frotar las manos, dos ó tres veces al día, con media cucharada de esta mixtura, Curación rápida.

Depilatorio

(*Fórmula de Boudet*)

Tómese de: Cal pulverizada 10 gramos. Sulfhidrato de sosa 3 id. Almidón 10 id. Deslíase en un poco

Biblioteca Nacional de España

de agua. Apliquese sobre la región que se desea depilar, una capa de esta pasta húmeda. Transcurridos 15 ó 20 minutos, quítese la pasta con un cortapapel (de hueso ó marfil) y lávese con agua templada la región, que quedará completamente rasa.

Agua de Colonia antiséptica

(*Fórmula de Fairthorne*)

Tómese de: Agua de Colonia 350 gramos. Hidrato de cloral 10 id. Sulfato de quinina 1 id. Acido fénico puro 2 id, Esencia de lavanda 1 gramo 50. Mézclese, según arte. Filtrese. Consérvese en frasco esmerilado.

Crema cosmética

(*Fórmula de Alibert*)

Tómese de: Jabón amigdalino raspado 6 gramos. Manteca de cacao 45 id. Agua de laurel real y agua de rosas aa 250 id. Deslíase el jabón en un poco de agua de rosas. Mézclese el cuerpo graso. Añádase poco á poco, por trituración, el resto del agua aromática.

Loción para teñir de rubio el cabello

(*Fórmula de Cazenave*)

Tómese de: Vino blanco medio litro. Ruibarbo 150 gramos. Hágase hervir, hasta que se reduzca á una mitad. Filtrese. Mójese con esta solución el cabello, y déjese secar.

Pomada contra las grietas de los labios

Tómese de: Aceite de almendras dulces 125 gramos. Blanco de ballena, cera blanca y raíz de orca-

Biblioteca Nacional de España

neta, aa 25 id. Esencia de laurel, id. de almendras, aa 2 id. Mézclese según arte. Derrítese y filtrese.

Baño alcalino de Raspail

Tómese de: Amoniaco saturado de alcanfor 200 gramos. Sal de cocina 1 kilóg. Echar en la pila, una parte del agua que haya de servir para el baño. Viértase, luego, la solución de amoniaco y sal, acabando de llenar la pila; agítese el agua, del baño, metiendo en él uno ó dos hierros en ascuas.

Empléase, con buen resultado, contra dolores reumáticos, parálisis ligeras, etc.

Loción contra las arrugas

(*Fórmula de James*)

Tómese de: Agua de rosas 200 gramos. Leche espesa de almendras 50 id. Sulfato de alúmina 4 id. Mézclese según arte. Disuélvase bien y filtrese. Eficaz, sobre todo contra las arrugas precoces.

Tópico contra el dolor de muelas

(*Fórmula de Zeitsch*)

Tómese de: Clorhidrato de cocaina 16 partes. Opio en polvo 64 id. Mentol 16 id. Raíz de Malvavisco 48 id. Mézclese, con cantidad suficiente de glicerina y goma arábiga. Háganse píldoras de 3 centígramos. Introducir una píldora en la muela ó diente cariado.

Baño de mar artificial

Tómese de: Sal gris 2 kilóg. Sulfato de sosa 1 id. Cloruro de magnesio 1 id. Cloruro de calcio 500 gramos. Disuélvase en un baño de 100 litros de agua. Util en los casos en que conviene excitar la piel.

Biblioteca Nacional de España

Consejos Gastronómicos

para todo el año (1)

ENERO

Los alimentos que deben tomarse en este mes, son:

Carnes.—Vaca, ternera, carnero y puerco.

Caza.—Cabra montés, liebre, conejo, faisán, perdiz, becada ó chocha y alondras.

Aves de corral.—Capón, gallina y pichones.

Mariscos.—Langostas, cangrejos y ostras.

Pescados.—Rodaballo, esturión, merluza, raya, besugo, carpa, anguila, tenca y lamprea.

Legumbres.—Cardos, apio, berzas, coliflores, nabos, zanahorias y patatas.

FEBRERO

Siendo en este mes mucho más escasa la caza y aves de corral, se hace indispensable el recurrir al puerco, procurando sacar el mejor partido de todas sus partes.

Carne.—Vaca, ternera, carnero y puerco.

Caza.—Liebre, conejo, faisán, perdiz, chochas y gallinetas.

Aves de corral.—Capón, pollo, gallina, pavo y pichones.

(1) Estos consejos se refieren á España; pues en muchos sitios de América los meses no corresponden al clima nuestro, y los alimentos aconsejados tienen por base precisamente el clima bajo el cual deben tomarse.

Biblioteca Nacional de España

Legumbres.—Cardo, berza rizada, coles, acederas, espinacas, achicorias, apio, zanahorias y nabos.

MARZO

En este mes es en el que generalmente se consumen más pescados y legumbres, por razón de la Cuaresma. Es, pues, necesario, para la variación de los manjares, el que una buena ama de gobierno tenga hecha su provisión de pescados conservados, tales como el bacalao seco, salmón ahumado, sardinas, anchoas, ostras, boquerones, etcétera, escabechados ó en aceite, así como un buen surtido de legumbres secas, como judías, lentejas, etc., guisantes, tomates y otras, conservadas en cajas ó botellas. Lo mismo diremos respecto á las frutas, ya sean secas, como pasas, higos, ciruelas, orejones, dátiles de Berbería, etc., ya conservadas, como melocotones, albaricoques y demás.

Carnes.—Vaca, ternera, carnero y cordero.

Caza,—Conejos y liebres.

Aves de corral.—Pavo, gallina, pollo, pichones y anades pequeños.

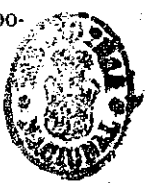
Pescados de mar.—Rodaballo, trucha, salmón, raya, lenguados y sábalo.

ABRIL

Nuestras provincias del mediodía empiezan á producir legumbres y frutas tempranas. Valencia, ese delicioso jardín del Mediterráneo, nos suministra diariamente sus exquisitos productos en muy pocas horas de viaje por el ferrocarril, en su perfecta madurez y sazón.

Carnes.—Tenemos en el mercado la de vaca, ternera, carnero y cerdo.

Aves de corral.—Abundan los pollos, gallinas, pollos de pavo y de pato.



Biblioteca Nacional de España

Pescados de mar.—No escasea el salmón, ni los delicados lenguados, el sábalo apetitoso, la raya, el clásico besugo y el popular escabeche.

Pescados de agua dulce.—Anguilas, carpas y tencas.

Mariscos.—Langostas y ostras.

Legumbres.—Coles rizadas, apio, achicorias, acederas, espinacas, diferentes especies de ensalada y rábanos.

Frutas.—Peras, manzanas y fresas de Valencia.

MAYO

Se distingue por la abundancia de espárragos, bello adorno de la mesa por la primavera.

La lechuga blanquea. Abundan las alcachofas, acederas, etc.

La codorniz se presenta desde mayo á septiembre, convidándonos con lo sabroso de su carne.

Los pescados de mar son menos comunes; en su lugar se recurre á la rica y sabrosa carpa, cangrejos, etcétera, que se acercan á su mejor mes.

Carnes.—Vaca, ternera, carnero y cordero.

Aves de corral.—Pollos y pollas, gallinas, pollos de pavo, de ganso, de pato y pichones.

Pescados de mar.—Salmón, rodaballo, lenguados, escabeche de besugo.

JUNIO

Se vigilan los quesos, dándoles todos los días una vuelta y limpiándoles el moho que pudieran haber criado. Esta bella estación nos da los terneros y los carneros alimentados con el verde. Nunca son más suculentos. Los pollos nuevos, que en mayo solo servían para guisados, son buenos para asados con setas, así como los pollos de pato y las codornices.

Los vegetales se saborean con gusto, siendo tan

Biblioteca Nacional de España

variados y abundantes como en este mes y el siguiente, en que se puede disfrutar de todo cuanto puede dar de sí una huerta bien cuidada y entretenida.

Las fresas que se adelantan en mayo, vienen en junio naturalmente con su gusto y delicioso perfume.

Carnes.—Vaca, ternera, carnero, cordero.

Aves de corral.—Pollos de pavo, de pato, gallinas y pollos.

Pescados de mar.—Salmón, lenguados, rodaballos, sargo.

Pescados de agua dulce.—Sollo, tenca, anguila y carpa.

Legumbres.—Guisantes, habas, espárragos, alcachofas, ensaladas, pepinos. acederas, zanahorias, patatas nuevas, rábanos.

Frutas.—Peras pequeñas, cerezas, fresas.

JULIO

Los melones perfuman los comedores,

Carnes.—Vaca, ternera, carnero y cordero.

Aves de corral.—Pollos, grllinas, pichones, pollos de pato, ganso y pavo.

Pescados de mar.—Sargos, lenguados y rodaballo.

Pescados de agua dulce.—Sollo, carpa, tenca y anguila.

Legumbres.—Coles, guisantes, acederas, habas, coliflores, judías verdes, setas, apio, zanahorias y patatas.

Frutas.—Albaricoques, ciruelas, peras, grosellas, cerezas y melones.

AGOSTO

Este mes es mucho más pródigo en buena carne sólida que su antecesor Julio, y las personas acomo-

Biblioteca Nacional de España

dadas se alejan de las grandes poblaciones y se retiran á las aldeas ó á alguna posesión, en la que puedan encontrar caza.

En este mes se conservan en jarabe ó en aguardiente diferentes frutas de la estación y en vinagre los pepinos grandes y chicos, etc.

Carnes.—Vaca, ternera, carnero, cordero.

Caza.—Lebratos, gazapos, faisanes, conejos, gallinetas.

Aves de corral.—Pichones, pollos de pavo, ganso, gallinas y pollos.

Pescados de mar.—Rayas, bacalao, lenguados, atún.

Mariscos.—Langosta y cangrejos.

Legumbres.—Judías verdes y secas, coliflores, alcachofas, apio, setas, ensaladas, zanahorias, patatas.

Frutas.—Melocotones, ciruelas, uvas, higos, moras, melones.

SEPTIEMBRE

Carnes.—Vaca, ternera y carnero.

Caza.—Conejos, liebres, faisanes, perdices y pajarillos.

Aves de corral.—Pavo, ganso, pato, gallina y pichones.

Pescados.—Salmón, rayas, merluza, lenguados, carpa, sollos, lobinas y barbos.

OCTUBRE

Esta es la época mejor para los asados.

Carnes.—Vaca, ternera y carnero.

Caza.—Liebre, conejo, ánades perdices, faisanes, becadas y gallinetas.

Aves de corral.—Gallina, pavo, pichones, patos, gansos y pollos.

Pescados de mar.—Lenguados, merluza, etc.

Pescados de agua dulce.—Carpa, sollo, tenca, loinas.

Biblioteca Nacional de España

Mariscos.—Langostas, ostras, almejas.

Legumbres.—Berzas, cardos, espinacas, ensaladas de todas clases, zanahorias y patatas.

Frutas.—Manzanas, peras, nueces, avellanas, uvas, castañas y nísperos.

NOVIEMBRE

Carnes.—Vaca, ternera, carnero.

Caza.—Liebre, conejo, anade, perdiz, faisán, becadas, y gallinetas.

Aves de corral.—Gallina, pavo, pichones, pato, y ganso.

Pescados de mar.—Lenguados, merluza.

Pescados de agua dulce.—Carpa, tenca, percas, sollo, barbos.

Mariscos.—Ostras, langosta, almejas.

Legumbres.—Berzas, coliflores, alcachofas, cardos, apio, ensaladas, nabos, zanahorias.

Frutas.—Manzanas, peras, uvas, nísperos, avellanas, castañas.

DICIEMBRE

Como este es el mes de las fiestas, regalos y reuniones de familia, se hace indispensable una buena provisión de cuanto dé de sí la estación, principalmente frutas de invierno y golosinas, pues así lo exigen las Navidades.

Carnes.—Vaca, ternera, carnero y puerco.

Caza.—Liebre, conejo, ánade, perdiz, pájaros, chochas y gallinetas.

Aves de corral.—Pavos, gallinas, capones, pichones, patos y gansos.

Pescados.—Rodaballo, lenguado, merluza, mero, carpas, anguilas y pececillos.

Mariscos.—Almejas y ostras.

Biblioteca Nacional de España

ÍNDICE

Pág.

Para el que lea. 5

A

Arroz de vigilia á la rusa. 32
Albondiguillas de arroz y jamón. 36
Albondiguillas de carnero fritas. 54
Ansarón asado á la inglesa. 55
Anguilas fritas. 74
Almejas á la marinera. 78
Almejas con hierbas finas. 84
Albóndigas de lucio con setas. 87
Alcachofas á la gaditana. 93
Acelgas con patatas. 98
Apios fritos. 98
Alcachofas fritas. 104
Alcachofas guisadas. 104
Alcachofas á la italiana. 105
Alcachofas cocidas. 105
Arlequin de judías. 112
Albondiguillas. 128
Alondras con vino. 139
Alcachofas con salsa blanca. 146
Alcachofas á la «barigoule». 156
Alcachofas á la lionesa. 167
Adobo para las carnes asadas. 177
Almuerzos y comidas de familia. 178
Almuerzos. 178
Agua de miel. 190
Agua de colonia. 191

Biblioteca Nacional de España

Agua cosmética suavizante. 194
Agua ateniense antepeculiar. 196
Agua de colonia antiséptica. 198

B

Biftecs á la Colbert. 46
Biftec esparrillado con manteca de anchoas. . 46
Biftecs á la provenzal. 47
Biftecs á la americana. 47
Besugo asado 73
Bacalao á la borgoñona. 73
Barbo al horno. 73
Barbo con salsa al vino. 76
Buñuelos de apio á la francesa 92
Berza rellena. 94
Berenjenas rellenas á la turca. 111
Berenjenas á la napolitana. 111
Buñuelos cubanos. 116
Buñuelos de arroz. 132
Bacalao á la casera 135
Biftecs á la napolitana. , ... 136
Bacalao con tomate. 140
Biftecs picados. 142
Biftecs con salsa picante. 147
Banquetes de varios cubiertos. 187
Baño alcalino de Raspail 199
Baño de mar, artificial. 199

C

Caldo al minuto. 15
Consommé «María Luisa». 22
Callos á la veneciana. 32
Caracoles á la marinera. 33
Callos á la lionesa. 33
Callos á la tártara. 33
Crema de arroz á la florentina 36

Biblioteca Nacional de España

Chuletas de ternera á la francesa. 42
Chuletas de ternera á la berlinesa. 44
Chuletas de ternera á la Gingarat 45
Cola de vaca á la alsaciana. 48
Chuletas de carnero á la Luis Felipe. . . . 50
Cordero asado. 51
Cordero saltado con guisantes. 51
Carnero á la turca. 52
Cuarto de carnero con peregil. 53
Croquetas de cordero. 53
Chuletas de cordero con judías verdes. . . . 54
Cordero guisado, con arroz. 55
Conejo con hierbas finas. 56
Conejo á la Marenco. 56
Conejo á la marinera. 56
Conejo estofado 57
Capón relleno. 63
Carpa á la alemana. 75
Carpa en «choucoutre». 76
Cardos con salsa blanca. 94
Cardos al gratin. 97
Cebollas guisadas á la francesa. 100
Cebollas en puré de Soubise. 100
Col tocinera. 103
Coles de Bruselas con manteca. 104
Croquetas de alcachofas. 105
Coliflor estofada 107
Coliflor á la parmesana. 108
Crema de frambuesas 114
Crema batida con café. 114
Crema al natural. 115
Crema casera 115
Croquetas de manzanas. 117
Crema de castañas. 118
Crema batida 118

Biblioteca Nacional de España

Crema de vainilla. 120
Compota de ciruelas claudias en frio. . . . 120
Compota de manzanas enteras 122
Confitura de membrillo. 123
Confitura de cerezas. 123
Confitura de albaricoques. 124
Confitura en agraz 125
Crema helada á la parisien. 125
Crema helada de chocolate. 125
Cocido á la española. 126
Croquetas de pava con setas. 128
Compota de melocotones. 128
Caldo de vigilia 129
Crema de café. 129
Crema ligera 130
Compota de albaricoques. 131
Crema de almendras dulces 131
Crema lenitiva. 132
Chuletas de cerdo con salsa de tomate. . . . 138
Carnero á la polonesa. 144
Chuletas de cerdo á la alsaciana. 145
Chuletas de carnero esparrilladas 150
Chuletas de cordero á la Chateaubriand. . . 152
Conejo braseado 153
Carpa á la rusa. 156
Cardos con jugo 158
Caldo de hierbas. 158
Chuletas de ternera á la financiera. 159
Chuletas de carnero á la Soubise. 162
Cebollinos estofados. 166
Chuletas de cerdo, saltadas. 166
Cocina polaca. 170
Choucroute preparado en 24 horas. 173
Cocina rusa. 174

Biblioteca Nacional de España

Cocido ruso. 175
Curiosidades culinarias. 175
Comidas. 184
Contra la caída del cabello. 194
Colodión contra los sabañones 196
Contra la fetidez del aliento. 196
Contra la excesiva transpiración de las manos 197
Crema cosmética. 198
Consejos gustronómicos para todo el año. . . . 200

D

Despojos de ganso á lo Lúculo 68
Dorado á la parrilla en salsa de escaluñas . . 76
Dorados á la romana. 151
Depilatorio. 197

E

Entrecote al natural, sobre costrón untado con tuétano de vaca. 45
Epigramas de cordero con guisantes 54
Estorninos al costrón. 67
Ensalada de perdigones. 71
Ensalada de langosta. 78
Escombros á la flamenca. 79
Escombros á la provenzal. 89
Escombros á la italiana. 89
Espinacas con nata. 95
Espinacas á la mexicana 95
Espinacas á la inglesa 95
Espinacas á la «Maitre d'hótel» 95
Ensalada de espárragos á la alemana. . . . 96
Ensalada de rodaballo. 96
Ensalada de Brunswich. 96
Ensalada de trufas á la rusa. 97
Ensalada de patatas con arenques. 110
Ensalada de judías blancas 114

Biblioteca Nacional de España

Ensalada de salmón. 146
Espinacas con manteca. 155
Espárragos guisados. 160
Ensalada caliente de coles rojas. 172
Elixir Raspail. 192

F

Frita de congrio con percebes. 74
Fréjoles á la «maitre d' hótel» 101
Fréjoles con manteca 102
Flan de limón. 116
Fresa á la glotona. 119

G

Gallina á lo morisco. 64
Gazapo en salsa blanca. 80
Guisantes á la francesa. 102
Guisantes á la navarra, con guarnición de huevos duros. 102
Guisantes con manteca. 103
Gelatina de limón batida. 120
Gelatina de ron. 122
Gallina con cebollas. 141
Gallina del puchero á la tártara. 147
Guisantes saltados. 170

H

Higiene doméstica.—Para hacer boca. . . . 13
Huevos á la provenzal 34
Hígado de vaca frito á la italiana 40
Hígado de ternera á la inglesa 42
Hígado de cerdo mechado. 48
Habichuelas verdes á la lionesa. 112
Helado de fresa. 126
Huevos á la «maitre d'hótel». 141
Huevos á la ginebrina. 151
Higiene y economía doméstica 190

Biblioteca Nacional de España

Higiene del cabello. 194

I

Insecticida eficacísimo. 193

J

Judías rojas con tocino. 112
Judías verdes con alcachofas. 113
Judías verdes en salsa blanca. 113
Jarabe indio. 132
Jamón á la zingara. 161

L

Lengua estofada á la zaragozana. 37
Lomo de ternera mechado. 38
Lomo de cerdo asado. 49
Lenguados á la parrilla. 72
Lucio con salsa de rábanos. 77
Lucio tostado á la tártara. 84
Lenguados al plato. 89
Lechugas de vigilia. 99
Lentejas á lo amo de casa. 99
Lentejas con tocino. 100
Lucio de agri-dulce. 140
Lenguados fritos á la alemana. 145
Lomo de carnero con legumbres. 145
Langosta á la bordalesa. 150
Lomillos de liebre á la rusa. 159
Langostas á la parisién. 168
Loción para teñir de rubio el cabello. . . . 198
Loción para las arrugas. 199

M

Macarrones de vigilia á la napolitana. . . . 31
Macarrones á la italiana. 35
Macarrones á la piamontesa. 36
Mollejas de ternera en fricandó. 38

Biblioteca Nacional de España

Mollejas de ternera fritas 39
Mollejas de ternera á la Perigueux. 41
Mano de ternera á la americana. 43
Manos de carnero á la inglesa. 55
«Menuto» á la milanesa. 57
Mayonesa de pollos. 65
Morcillas de cangrejos 72
Merluza frita en costrónborracha. 79
Mayonesa de salmón. 84
Maquereles con crema de anchoas. 88
Maquereles á la parrilla. 91
Menestra de coles. 103
Marmelada de melocotones. 115
Melocotones al natural. 116
Marrón glacé 117
Merluza á la napolitana. 134
Maqueres cocidos con salsa de perejil. . . . 143
Manos de cerdo, rellenas 165
Mixtura antiodontálgica 197

N

Natilla á la habanera. 130

O

Orejas de ternera. 40
Orejas de cerdo con puré de lentejas. . . . 50
Olla podrida á la española. 104
Ostros á la tártara. 137

P

Potaje á la Condé. 20
Potaje á la Sevigné 22
Picadillo de corzo. 39
Picadillo de vaca con huevos. 45
Pies de cerdo á la piamontesa. 49
Pies de cerdo tostados 49
Pecho de cordero á la provenzal. 51

Biblioteca Nacional de España

Picadillo de carnero. 52
Picadillo de carnero con huevos. 52
Pesadillas de riñones de cordero. 53
Picadillo de conejo 57
Pechugas de pollo á la bearnesa. 58
Pepitoria de gallina. 58
Pollos con anchoas 59
Pato con guisantes 59
Pechugas de pollo á la bordalesa. 59
Pava con arroz. 60
Pollo á la veneciana. 60
Pollos á la valenciana 61
Pollo á la marinera. 61
Pollo á la mulata. 62
Pollos á la Chumberland 62
Pava trufada á la tolosana. 63
Pavo estofado. 64
Pollos á la francesa 64
Pato relleno. 65
Perdices con tomates. 65
Perdices estofadas. 66
Perdigones con coles ó con «Choucoutre». . . 66
Perdices cocidas 67
Perdigones á la parrilla. 67
Pichones al minuto. 69
Pichones á la Gautier 69
Pichones á la Royale. 70
Perdigones á la española 70
Pan de aves, á la duquesa. 70
Picadillo de pescado á la cubana. 71
Platija á la normanda 72
Pescadillas con trufas 75
Pescas á la Pompadour. 77
Pescadillas con hierbas finas. 80
Pescadillas á la inglesa. 28

Biblioteca Nacional de España

Platija en vino 82
Pescadillas á la Horly 86
Platija frita con manteca 86
Patatas tontas. 108
Patatas á la provenzal 108
Patatas fritas á la marsellesa. 109
Patatas nuevas salteadas en manteca de vaca.. 109
Patatas sopladas. 109
Patatas á la inglesa. 110
Patatas con queso. 110
Patatas á la lionesa 111
«Polenta» con jugo á la italiana. 129
Percas en vino. 133
Pollo con cebolletas. 133
Pecho de cordero braseado. 134
Pechugas de faisán á la Perigueux. 135
Pollo con aceitunas. 135
Pechugas de pollo á la Perigueux 137
Platija con puré de acederas. 142
Patatas á la «mìatre d'hôtel». 144
Polla mechada con trufas. 147
Perdigones á la catalana. 148
Patatas al «gratin». 149
Pertigones estofados. 153
Pollo con salsa endiablada. 153
Pichones con aceitunas. 154
Pencas fritas 158
Patatas con tocino. 161
Pollos asados á la alemana. 163
Pollo á la Mónaco. 167
Polla con aceitunas. 167
Pepinos en conserva (entremés). 171
Patatas á la polaca (entremés). 173
Pastillas del Serrallo. 190
Para pulverizaciones antisépticas. 196

Biblioteca Nacional de España

Para ennegrecer las cejas. 196
Pomada contra la alopecia. 197
Pomada contra las grietas de los labios . . . 198

Q

Queso helado. 126

R

«Risotto» ó sea arroz á la napolitana. . . . 31
Riñones ensartados en parrilla 37
Riñones de ternera 41
Riñones de ternera saltados 43
Riñones de ternera á la polonesa. 43
Rosbif frio con salsa de rábanos. 46
Rosbif á la inglesa. 48
Riñones de cerdo, saltados. 48
Rodaballo al horno 77
Raya con queso 80
Raya á la «Sainte Menehould».. 83
Riñonada de cerdo á la provenzal.. 133
Raya tostada con salsa picante.. 137
Rodaballo en vino blanco. 155
Rábanos (entremés). 172
Receta para desplumar pronto una ave. . . . 176
Receta para hacer que sea tierna un ave vieja. 177

S

Sopa de yemas de huevo.. 15
Sopa de hierbas á la italiana. 16
Sopa de cordero á la griega. 16
Sopa de vigilia. 17
Sopa de bacalao. 17
Sopa de coliflor. 18
Sopa megra. 18
Sopa indiana.. 18
Sopa primaveral. 19
Sopa de acederas.. 19

Biblioteca Nacional de España

Sopa de puré de lentejas á la Conti. . . . 19
Sopa inglesa á la Rothschild. 20
Sopa de lujo. 21
Sopa de arroz con salsa tomate. 21
Sopa á la crecoj. 22
Sopa á la juliana. 23
Sopa á la Colbert. 23
Salsa italiana. 24
Salsa de tomillo. 24
Salsa casera para asados. 25
Salsa de alcaparrones. 25
Salsa de rábanos. 25
Salsa de manteca negra. 26
Salsa de cebollas. 26
Salsa mosquetera. 27
Salsa remolada. 27
Salsa suprema. 27
Salsa española casera. 28
Salsa Perigueux. 28
Salsa marinera. 28
Salsa india. 29
Salsa holandesa. 29
Salsa de escalonías. 30
Salsa del pobre hombre. 30
Sesos fritos á la vitoriana. 30
«Schnitzel» á la vienesa. 39
Salmorejo de perdigones. 71
Salmón á la marinera. 74
Sábalo á la holandesa. 75
Salmón con manteca. 79
Salmón en medio-caldo. 81
Salmón saltado. 82
Salmón en salsa de escaluñas. 83
Salmonetes fritos. 83
Salmón con salsa de langosta. 86

Biblioteca Nacional de España

Sábalo tostado. 87
Sollo en vino. 88
Salmón á la ginebrina. 88
Sábalo á la parrilla. 90
Salmonetes tostados al aceite. 90
Salmón á la parisiense. 91
Salmonetes á la veneciana. 92
Setas á la parrilla. 99
Setas al estilo manchego. 99
Sorbete de vainilla. 117
Sopa de cerezas á la alemana. 130
Sopa de leche á la Mónaco. 131
Sábalo con acederas. 134
Salsa de cangrejos. 136
Setas á la andaluza. 138
Sargo cocido con salsa de escaluñas. . . . 138
Salsa berlinesa. 141
Salmón á la maitre d'hotel. 142
Sopa de tapioca con agua. 143
Sollo al horno. 143
Sopa de puerros y fideos. 148
Salsa blanca. 149
Sollo á la provenzal. 150
Sollo con salsa picante. 151
Salsa de tomate á la casera. 154
Salsa portuguesa. 159
Salmonejo de bacacinas. 160
Salsa catalana. 161
Salmonetes al plato. 162
Salsa ginebrina. 162
Sopa de nidos de golondrinas. 163
Salmón á la Chambord. 165
Salsa picada. 168
Sopa de tencas. 169

Biblioteca Nacional de España

T

Tortilla rusa con maicena. 34
Ternera á lo Marengo. 40
Truchuela con salsa de huevos. 74
Truchuela en salsa de almejas. 78
Truchuela al «gratin». 81
Tencas al «gratin». 85
Tencas á la silesiana. 85
Truchas con manteca. 90
Truchas rellenas. 91
Tortilla de alcachofas. 92
Trufas á la italiana. 101
Trufas á la piamontesa. 101
Trufas en ensalada. 101
Tomates rellenos á la provenzal. 106
Tomates al «gratin». 107
Timbal de patatas con anchoas. 110
Tortilla empanada. 118
Tortilla con azúcar. 119
Tortilla con ron. 121
Trucha á la española. 139
Trufas á la provenzal. 139
Tortilla habanera. 145
Ternera á la burguesa. 149
Tencas esparrilladas con hierbas finas. . . 152
Tencas á la inglesa. 155
Truchas á la burguesa. 157
Truchuela con hierbas finas. 169
Tiempo que tardan en asarse algunos manjares. 175
Tinta indeleble para marcar ropas. . . . 193
Tópico contra el dolor de muelas. . . . 199

V

Vaca cocida á la flamenca. 37
Vaca con hierbas finas. 44

Biblioteca Nacional de España

Vaca cocida á la «Sainte-Ménehould». . . 163

Z

Zanahorias á la flamenca.. 106
Zanahorias y guisantes á la alsaciana.. . . 106
Zanahorias á la casera. 169
Zrazi (entrada de vaca). 172

Indice. 206

Biblioteca Nacional de España

Biblioteca Nacional de España

NOVELAS POPULARES

ilustradas con fotograbados y cromos tipográficos

ESCRITAS POR DUMAS, VÍCTOR HUGO, PAUL DE KOCK
PREVOST, SHMIT, BERNARDINO DE SAINT-PIERRE, V. DE LA RIC
RAFAEL DEL CASTILLO, OBIOLS, RIA BAJA, SOLER CASAS, ETC.

TOMOS PUBLICADOS Y EN VENTA

al precio de dos reales cada uno

1 La Dama de las Camelias.
2 Manon Lescaut.
3 Bertoldo, Bertoldino y Cacaseno.
4 Gustavo el Calavera.
5 La Bella Normanda.
6 El libro de los Enamorados y el Secretario de los Amantes.
7 Juegos de manos y de sociedad.
8 Las Trece Noches de Juanita.
9 Los Besos Malditos.
10 Bocaccio.
11 Doña Juanita.
12 Los Amantes de Teruel.
13 Pablo y Virginia.
14 Don Juan Tenorio.
15 Canciones Españolas.
16 Carmen.
17 Julieta y Romeo.
18 Otello el moro de Venecia
19 El Emisario, (Novela Cubana).
20 Mesalina.
21 Genoveva de Brabante.
22 El Trovador.
23 El Barbero de Sevilla.
24 Hernani.
25 El Rigoletto.
26 Lucrecia Borgia.
27 Falstaff.
28 Aida.
29 María Magdalena.
30 Historia de un Piloto.
31 Historia de Manuel Garc (el rey de los campos).
32 Narraciones Americanas.
33 Narraciones Catalanas, (castellano).
34 Novelas Griegas, en íd.
35 Novelas Italianas, en íd.
36 Amor de Madre.
37 Abelardo y Eloisa.
38 Dolores ó la moza de C latayud.
39 Un Casamiento Misterios
40 La Flor de un día.
41 Las Espinas de una Flor.

Biblioteca Nacional de España

Casa Editorial Maucci, Calle Consejo de Ciento, 206. — Barcelo

Biblioteca Nacional de España