BIBLIOTECA DE LA MUJER

DIRIGIDA POR LA

CONDESA DE PARDO BAZAN

LA COCINA ESPAÑOLA MODERNA

Compañía Ibero-Americana de Publicaciones (S. A.)

RENACIMIENTO

MADRID
Puerta del Sol, núm. 15

BUENOS AIRES
Calle de Florida, núm. 251

BIBLIOTECA DE LA MUJER

DIRIGIDA POR LA

CONDESA DE PARDO BAZÁN

LA COCINA ESPAÑOLA

MODERNA

MADRID

SOCIEDAD ANÓNIMA RENACIMIENTO

PONTEJOS, 3

BIBLIOTECA DE LA MUJER

DIRIGIDA POR LA

CONDESA DE PARDO BAZÁN

Tomo 11

BIBLIOTECA DE LA MUJER

DIRIGIDA POR LA CONDESA DE PARDO BAZÁN

Tomos publicados.

1.—VIDA DE LA VIRGEN MARÍA, por la Venerable de Agreda, con prólogo de la Condesa de Pardo Bazán. (Sección religiosa.) (Agotada. Se reimprime.)
2.—LA ESCLAVITUD FEMENINA, por John Stuart Mill (Sección sociológica.) Tres pesetas.
3.—NOVELAS ESCOGIDAS DE DOÑA MARÍA DE ZAYAS (Sección literaria.) Tres pesetas.
4.—REINAR EN SECRETO: LA MAINTENON, por e Padre Mercier,de la Compañía de Jesús. (Sección histórica.) Tres pesetas.
5.—HISTORIA DE ISABEL LA CATÓLICA, por el Barón de Nervo, y ELOGIO de la misma Reina, por Don Diego Clemencín. (Sección histórica.) Tres pesetas.
6.—LA INSTRUCCIÓN DE LA MUJER CRISTIANA: TRATADO DE LAS VÍRGENES, por Juan Luis Vives, famoso polígrafo valenciano. (Sección pedagógica. Tres pesetas.
7.—LA REVOLUCIÓN Y LA NOVELA EN RUSIA, por l. Condesa de Pardo Bazán. (Sección literaria.) Tre pesetas.
8.—MI ROMERÍA, por la Condesa de Pardo Bazán (Sección literaria.) Tres pesetas.
9.—LA MUJER ANTE EL SOCIALISMO, por August Bebel. (Sección sociológica.) Tres pesetas.
10.—LA COCINA ESPAÑOLA ANTIGUA. (Sección d Economía doméstica.) Tres pesetas y media.
11.—LA COCINA ESPAÑOLA MODERNA. (Sección d Economía doméstica.) Tres pesetas y media.

Próximo á publicarse:

12.—BEBIDAS, HELADOS, REFRESCOS, TE, CAFÉ, CHOCOLATE. (Sección de Economía doméstica.)

ES PROPIEDAD

Imprenta LA EDITORA, San Bernardo, 19, Madrid.

PRÓLOGO

El libro LA COCINA ESPAÑOLA ANTIGUA, que ha precedido á éste, y del cual no se repite aquí receta alguna, trataba de recoger las tradiciones y concedía mucho espacio al elemento popular; el que ahora sale á luz, representa la adaptación de los guisos extranjeros á la mesa española.

Decía yo, en el prólogo de aquel libro, que la base de nuestra mesa tiene siempre que ser nacional. La mayoría de los platos extranjeros pueden hacerse á nuestro modo: no diré que metidos en la faena de adaptarlos no hayamos estropeado alguno; en cambio, á otros (y citaré para ejemplo las croquetas), los hemos mejorado en tercio y quinto.

Entre los síntomas de adelanto que pueden observarse en España, debemos incluir el que se coma mejor, y sobre todo, con más elegancia y refinamiento. Antaño, si se presentaban en la mesa muy sólidos y suculentos platos, se ignoraba, en general, el arte de «comer con los ojos», cuyas enseñanzas van extendiéndose hasta á los modestos hogares. En ellos he pen-

sado especialmente, al elegir las recetas de este libro. No abundan, que escasean, las casas donde funciona un docto cocinero; aun las cocineras con pretensiones son un lujo; y añadiré que el tener cocinero ó cocinera de fuste, no excusa á la dueña de la casa de enterarse cariñosamente de cómo anda el fogón. He visto, en la práctica, que, entregados á sí mismos, los cocineros (esto es muy humano) se descuidan y caen en la monótona insipidez de las salsas preparadas de antemano y en las cuales el manjar se sumerge breves momentos, de las carnes estropajosas y de las hortalizas semicrudas.

Esta obra, sin embargo, no será muy útil á las personas que pueden pagar cocinero, porque no es, ni por semejas, tratado de alta cocina, y conviene más á los que, limitándose á una mesa hasta casera, aspiran sin embargo á que cada plato presente aspecto agradable y coquetón, y á poder tener convidados sin avergonzarse del prosaísmo de una minuta de «sota, caballo y rey». Ya cada anfitrión ambiciona platos combinados y adornados, una planta ó un hacecillo de flores en el centro de la mesa, para regocijar la mirada; ya no hay quien no estime las pulcritudes de mantelería y cristales, y los brillos del bruñido metal, ni deje de sospechar que, en el fondo, estas que pare-

cen superfluidades y fililíes, revelan un grado de cultura.

Un bien fundado punto de honra impulsa hoy á muchas mujeres «de su casa», y aun á bastantes no tan caseras, á cuidar de la mesa, para poder, sin excesivo gasto ni gran complicación, honrarla con manjares que antes parecían algo misterioso, reservado sólo á los privilegiados de este mundo. Enseñar á cocineras de la clase media ciertos platos que prestan un sello distinguido á las comidas; conjurar la monotonía del eterno guisote; remedar graciosamente, y acaso con más sazón para el paladar, lo que se ensalza tanto en las listas de los hoteles de tono, lo que se gallardea en los escaparates de las pastelerías y restoranes de moda; salir «de un apuro» cuando forzosamente hay que invitar á personas que entienden de culinaria; hacer grata la diaria pitanza al marido, al padre, habituándole á no andar por fondas y cafés... es un ideal que ya ha influído más de lo que parece en la vida doméstica, perfeccionando la mesa, y generalizando conocimientos que, además, forman parte de la higiene.

Pocos serán los que hoy no sigan un régimen, ó por lo menos, no tengan que atender á indicaciones facultativas en el sistema de alimentación. Van aumentando el número de ve-

getarianos. Tiene, pues, que intervenir la dueña de la casa en mil detalles, relacionados con las órdenes del médico, con la preparación de la pitanza. Más que la abundancia maciza de los antiguos yantares, se busca hoy la comida grata, modernizada, delicada, un tanto pulida en la presentación (aunque no se sueñe con los primores de esos platos montados que representan ya un molino de viento, ya una alegoría de la primavera, ya un blasón nobiliario, ya una catedral, ya una lira).

La cocina cuyas recetas se encontrarán aquí, es española aún en sus elementos, modificada con aquello que de la extranjera parece imponerse irresistiblemente á nuestras costumbres, y siempre con tendencia á conservar lo bueno de otros días, aceptando lo que, difundido en nuestro suelo, no pudiera ya rechazarse sin caer en extravagancia.—Por la misma razón, repugnándome mucho las palabras extranjeras cuando tenemos otras castizas con que reemplazarlas, al no encontrar modo de expresar en castellano lo que todo el mundo dice en francés ó en inglés, he debido resignarme á emplear algunos vocablos de cocina ya corrientes, como *gratin* y *béchamela*, poco genuínos, pero que no he hallado manera de sustituir. Si doy la receta de un lenguado «al pegue» ¿quién me entenderá?

Y todavía cabrán aquí bastantes fórmulas que son populares, y varias que, retoños de la cocina antigua, han brotado en estos últimos tiempos, en los restoranes (¡otra palabreja difícil de reemplazar!) de Madrid y de provincias, donde esta lucha de adaptación que se nota hace surgir ideas culinarias nuevas, aunque inspiradas en nuestras tradiciones. En efecto, si es verdad que nos ha invadido la cocina francesa, y algo la inglesa y alemana, también hay una reacción favorable á la nacional y regional. Hace treinta ó cuarenta años se proscribían platos que hoy se admiten y salen á plaza en mesas muy escogidas. Nadie se hubiese atrevido acaso, en otros tiempos, á servir un plato de callos á la madrileña teniendo convidados, aun cuando fuesen de confianza, como hoy se sirve en casa del duque de Tamames, ni á sustituir los *chester-cake* por ruedas de chorizo, como el duque de Alba en ostentoso banquete á los Reyes; y yo alabo á estos grandes señores la ocurrencia. En los almuerzos, especialmente, son admisibles ciertos platos con los cuales yo noto que se relame todo el mundo, y cuyo sabor no mejorarían ni los propios ángeles que reemplazaban ante el fogón á San Diego de Alcalá, sumido en éxtasis. Porque la fórmula de cocina española que sale buena, es de primera; verbigracia, las per-

dices con ostras, cuya receta he dado en LA COCINA ANTIGUA.

Combinar lo excelente de los guisos nacionales con el gentil aseo y exquisitez que hoy se exige en la cocina universal, es lo que este libro tiende á fomentar un poco, facilitando la tarea, tantas veces ímproba, de las señoras deseosas de que, no derrochando, la mesa esté bonitilla y los manjares no aparezcan conforme salen de la cacerola. La comida más corriente y barata admite escenografía. Basta para ello un poco de cuidado y habilidad.

En el extranjero, sin duda, la tarea de las amas de casa es mucho más fácil. Mil platos vienen ya arreglados del mercado, de la salchichería y de la carnicería.—Las carnes, en España, se cortan mal, y rara vez se obtiene el trozo conveniente á cada guiso. Por lo mismo, sostengo que conviene adaptarse al ambiente, y en vez de empeñarse en comer á la francesa de un modo estricto, comer á la española, aunque con ciertos perfiles y ribetes de Francia, en lo que reclama el buen gusto.

Uno de los inconvenientes que aquí se encuentran para afrancesar la comida, es la cuestión capital de la manteca de vacas, que suele estar rancia siempre. De la estación de Hendaya á la de Irún, no sé qué ocurre, ni qué tormenta descarga, que se altera ya radical-

mente ese producto. En este libro, siempre que es posible, se aconseja el aceite andaluz ó la manteca de cerdo, en vez de la «mantequilla» que si es fresca es cara, y si no es fresca, el demonio que la aguante. La mitad de los pasteles, en Madrid, con manteca rancia se confeccionan. Yo prefiero un tosco bollo de aceite, español castizo, si no sabe á rancio, que una remilgada hojaldre con más faldelines que bailarina del Real, pero en que la manteca no es ortodoxa.

Lo que hay que copiar, eso sí, de lo francés, es el chiste y garabato con que transforman un rábano en una flor, y con que á fuerza de cacharros cucos, chismecillos de cristal y plata, servilletas diminutas orladas de encajes, y otras monerías y juguetes, realzan el valor de lo que ofrecen al apetito.

La función natural más necesaria y constante, es la nutrición. En su origen, se reduce á coger con los cinco mandamientos y devorar á dentelladas, como las fieras, la piltrafa ó el fruto. Lo que ha ennoblecido esta exigencia orgánica, es la estética, la poesía, la sociabilidad. Por eso ya no nos basta la olla volcada, ni sufrimos el mantel moreno y gordo de nuestras abuelas, ni nos resignamos á ver enfrente de los ojos un entero queso de bola, que hay que tajar arrimándolo al pecho, ni unas

aceitunas flotando en agua turbia y amarillosa. La grosería nos molesta; la suciedad nos horripila; y los manjares queremos que se combinen con tal disposición, que si uno es pesado y fuerte, otro sea ligero y fácil de digerir, y que alterne lo vegetal con los peces y la carne. Y no queremos demasiados manjares, y en la mesa más suntuosa, á menos que se trate de un banquete de etiqueta, no parecen bien arriba de cuatro platos al almuerzo y cinco á la comida. Cierta sobriedad se une ahora á la complicación culinaria, á la rebusca de condimentos varios y gustosos y de un ornato discreto y simpático al estómago, al través de la vista. El comer se *humaniza* cada día más. Ya no es el engullir de la bestia hambrienta. También en la mesa puede el espíritu sobreponerse á lo material.

LA CONDESA DE PARDO BAZÁN.

SECCIÓN PRIMERA

CALDOS, SOPAS, PURÉS

Lo referente al cocido ha sido tratado en el tomo de La Cocina Española Antigua. Los caldos de que aquí hablaré, están inspirados en la modernización de la cocina española. En ésta, el cocido es accesorio, y suele hacerse sólo para la segunda mesa y para obtener el caldo de la sopa. En cambio, se sirve caldo en almuerzos y cenas, y todo almuerzo fino empieza por una tacita de caldo consumado, frío en verano, y reforzado por unas cucharadas de Jerez. Hace gracia á este caldo que flote en él una ruedecita muy sutil de trufa.

LOS CALDOS

1 — Consumado.

El consumado, en principio, es un caldo del puchero como todos; la diferencia está en que es preciso dejarlo reducir hasta que

las carnes suelten sus elementos nutritivos, y se enriquezca con ellos el caldo. Se oye llamar «consumado» por ahí, á brebajes que son agua de fregar, teñida con caramelo. El verdadero consumado se hace con carnes crudas, y también con carnes asadas. Admite buey, vaca, perdiz, jarrete de ternera, tuétano, y sazón de ramillete y la sal necesaria, con una pulgarada de azúcar; amén de las hortalizas, cebolla, puerro, etc. Tiene que hervir despacio de seis á ocho horas. Después se desengrasa y se cuela, luego se clarifica con clara de huevo batida, se pasa al través de una servilleta mojada (que no se haya lavado con jabón) y queda transparente.

2 — Consumado á la madrileña.

Se hace con aves y jamón. Clarifíquese y cuélese por una servilleta. Pásense por tamiz seis tomates crudos, de mucha pulpa, y póngase ésta á la lumbre en una cazuela, dejando que cueza hasta reducirse completamente á gelatina. Cuélese por cañamazo y mézclese con el consumado, el cual, sobre todo en las cenas, mejora

mucho estando completamente frío. Basta ponerlo sobre hielo dos horas antes de presentarlo. Se sirve en tazas.

3 — Caldo para salsa.

Cuando no hay cocido, puede improvisarse un caldo al efecto de hacer las salsas que se necesiten. Con media libra de falda de ternera, un hueso de jamón, otro de tuétano, zanahorias, chirivías, una cebolla y una rama de perejil, el agua necesaria, sal y pimienta, se confecciona este caldo útil.

4 — Caldo para bailes y reuniones.

Á veces es difícil hacer tanto consumado como se necesita para una fiesta. He aquí un sistema económico:

Tómese un trozo de pierna de buey, que pese un kilo, y cinco kilos más de lomo, también de buey, con lo cual obtendréis veinte litros de caldo.

Córtese en pedazos el lomo, y en tajadas de un centímetro de grueso la parte de pierna; la mitad de los trozos irá á la olla, la otra mitad que se dore en manteca de cerdo. Cuando tomen un color oscuro,

mójense con agua caliente para desleir lo pegado, y vayan á la olla. Añadid apio, zanahoria, clavo, una hoja de laurel, alguna ramita de tomillo. Espumad ó no: si no tapáis la olla, el caldo será tan claro como si se espumase.

Cueza á remanso seis horas, tamícese el caldo, y renuévese el agua de la olla. Renovad igualmente las hortalizas y sazón, y que hiervan dos horas con el agua nueva; se obtiene un caldo menos fuerte que el primero, pero mezclados los dos, forman excelente conjunto.

Si se quiere que tenga color acaramelado, añádase azúcar tostado; y si se desea mejorar mucho el caldo, se le agrega una ó dos botellas de Jerez, de las calidades baratas y buenas que pueden encargarse directamente á los cosecheros, y de las cuales debe toda ama de casa cuidadosa conservar un repuesto embotellado, porque comprado el Jerez en la tienda de ultramarinos costará doble ó triple y será menos auténtico.

Si no se tiene una olla de suficiente cabida, se puede hacer el caldo repartiendo las cantidades en varias ollas.

5 — Caldo para gelatina.

Se hace este caldo con huesos que tengan tuétano, despojos de carne que conserven algo de grasa, manos de ternera, blanqueadas y en trozos, la sal correspondiente, y un gran ramillete de finas hierbas. Necesita hervir mucho tiempo, lo menos diez horas, lentamente. Desengrásese, y déjese enfriar casi; para clarificar este caldo, se le echa un huevo entero, una lonja de carne de buey, medio vaso de vino blanco, un polvillo de clavo y otro de moscada; póngase al fuego otra vez la cacerola revuélvase hasta que vaya á hervir, añádase entonces un chorrito de vinagre; apártese del fuego y déjese enfriar. Si aun no queda bastante límpido, vuélvase á clarificar con una clara de huevo. Filtrese entonces cuidadosamente por manga de franela, sobre una terrina donde se dejará cuajar. Para sacarlo (al día siguiente), se pondrá la terrina al baño de María, un breve instante.

6 — Caldo de pescado.

En La Cocina Española Antigua he dado una fórmula de caldo de pescado.

Ésta difiere de aquélla, aunque los elementos del caldo de pescado no puedan variar mucho.

Se ponen en una olla, á la lumbre, tres litros de agua, un vaso de aceite, un poco de manteca fresca de vacas, media docena de cebollas blancas, dos ramas de perejil, cuatro zanahorias tiernas, un tallo de apio, un puerro, un ramillete compuesto, sal, pimienta en grano, un par de trozos pequeños de bacalao grueso, bien desalado, con su pellejo, una docena de almejas en su concha, y cuatro ó seis peces blancos y chicos, como pescadillas y besugos pequeños. Si no hay esta clase de peces, pueden reemplazarse por una cabeza grande de merluza ó congrio.

Se deja dar un hervor, y luego se modera el fuego, y cuece hasta que el pescado suelta toda la sustancia y queda como estropajoso.

Entonces, se pasa por colador, dejando lo sólido y apretando con la cuchara para que salga lo líquido; y si el caldo se ha reducido demasiado (según la cantidad de sopa que se quiera hacer) se alarga con agua aceitada, volviéndolo al fuego un

poco. Se debe probar, para juzgar la sazón, que ha de ser fuerte.

Sirve para sopas y costradas de vigilia.

7 — Caldo de hortalizas para régimen y convalecencia.

Al caldo del puchero, sustancioso y con ojos, tan recomendado por nuestras abuelas, lo han desacreditado los médicos, que lo proscriben. Recomiendo el siguiente, en que no hay elementos de autointoxicación. En un puchero se pone, para cada taza muy grande de agua, una cebolla de regular tamaño, medio puerro, dos trozos de zanahoria tierna, tres ramas de perejil, una chirivía, como una aceituna de mantequilla, una cucharada sopera de aceite y un tallito de tomillo ó hierbabuena. Se añade un despojo de pollo, alón ó pescuezo, y se sala á gusto; dé primero un hervor á fuego vivo, y luego debe cocer el caldo á remanso cuatro horas.

Se cuela por tamiz fino, y con este excelente caldo, desengrasado ó no, según los gustos, se hacen las sopas de pan, féculas ó pastas que puedan convenir al régimen del enfermo.

LAS SOPAS

Si el caldo encaja en los almuerzos, las sopas líquidas no caen bien sino á la hora de la comida. En cambio, para almuerzos de confianza, son admisibles, como primer plato, después del caldo, las costradas y los potajes, hasta los de Cuaresma. De potajes y costradas se encontrarán numerosas fórmulas en La Cocina Española Antigua. Aquí sólo figuran dos ó tres, siempre castizas.

Las sopas de pescado fuertes y vivarachas, como la de rape y la llamada «al cuarto de hora», son también propias de almuerzo, y desentonarían en una comida. En días de vigilia pueden presentarse en la comida potajes como segundo plato, después de una sopa refinada.

SOPAS DE CALDO, SENCILLAS

8 – Sopa seria.

Se tuesta harina en grasa hasta que tome bonito color. Se cuela con caldo caliente, para que no lleve bollos. En el mismo caldo se deja hervir un cuarto de hora. Se baten dos huevos muy batidos, como para

ponche, y con un par de cucharadas de Jerez se incorporan al caldo y harina en el momento de servir. Se añaden corruscos de pan fritos.

9 — Sopa amarilla.

Se amasan doscientos gramos de harina con igual peso de yemas de huevo. El amasado ha de durar por lo menos veinte minutos.

Se deslíe la masa en mitad agua y mitad caldo, hasta que queda suelta; se sala y se pone á cocer, revolviéndola con molinillo incesantemente.

Hirviendo, se echa sobre cortezones en la sopera.

10 — Sopa de albondiguillas.

Esta sopa imita la tan celebrada de quenefas.

Se toman dos huevos, cien gramos de leche, un poco de manteca fresca de vacas; se sazona con sal y pimienta; se bate todo, amasándolo con la harina que absorba; se hacen las albondiguillas, de tamaño como de una cereza; se espolvorean con harina, y se fríen en manteca de cerdo; se ponen

en la sopera, y encima se echa el caldo hirviente.

11 — Sopa de migajas.

Se hace hervir un litro de buen caldo. Se pone en un bol una cucharada, de las de sopa, de harina de avena, que se deslie en medio vaso de caldo frío, y desleída se le añade un huevo bien fresco (clara y yema) y un poco de pimienta y moscada; se bate con un tenedor hasta que la mezcla esté espumosa, y se vierte desde alto sobre el caldo, que debe estar hirviendo á borbotón; se revuelve algunos minutos hasta que las migajas estén bien formadas, y luego se deja cocer á remanso otros cinco ó seis minutos, y se sirve.

12 — Sopas de pasta.

Todas se hacen lo mismo, sean de tallarinas, nullas, macarrones ó fideos. Basta hervirlas en caldo hasta que estén cocidas, pero no deshechas y reducidas á engrudo. Con los macarrones cae bien el queso rallado de Parma ó de Gruyére, y aun de Villalón, que se sirve aparte, en platito de

cristal, para que cada comensal sazone á su gusto.

Nunca son estas sopas muy á propósito para el dia en que se quiere afinar la comida. Los fideos son más suculentos, en la forma siguiente:

Piquense menudo quinientos gramos de carne magra de buey; añádase un huevo entero; deslíase todo con caldo frío y póngase en cacerola á fuego manso; al primer síntoma de ebullición, apártese y déjese cerca del fuego unos veinte minutos; pásese entonces el caldo por servilleta sobre una cacerola, vuelva al fuego, y añádansele fideos de los más delgados; que cuezan en este jugo unos ocho minutos, y se pueden servir.

13 — Sopas de tapioca, sémola, sagú, perlas del Japón, etc.

Para cada medio litro de caldo, una cucharada de sopa, y si espesase demasiado, aclarar. Deben estar en un punto intermedio, ni demasiado claras ni espesas, y no deben agregarse coscorrones. Los coscorrones son una especie de ungüento amarillo que las malas cocineras aplican á to-

das las sopas; pero acompañar con ellos las perlas del Japón, por ejemplo, es una herejía.

El sagú, perlas y tapioca son sopas distinguidas, sobre todo si se ligan con yemas de huevo y se cuecen primero muy poco en agua salada, escurriendo y trasladando á un caldo sustancial, en que la cocción se termina, ligando antes de servir. No deben nunca estar ni espesas ni mal hervidas.

SOPAS DE CALDO, MÁS ESCOGIDAS

11 — Sopa de virutas.

Para preparar esta pasta excelente se necesitan huevos muy frescos. No se aprovechan sino las yemas. Seis por cada doscientos cincuenta gramos de harina de la mejor, á la cual se añade un poco de sal y pimienta. El agua necesaria para trabar la pasta, y amasar algo, extendiéndola con cilindro en delgada capa. Se recortan tiras como se quiera, con la rodaja, que les da forma. Se dejan secar una ó dos horas. Luego se pueden echar en el caldo á hervir como media hora, y se sirven.

15 — Sopa de emparedados.

Córtense unos emparedaditos cuyo tamaño no debe exceder del de media ficha de dominó, y el grueso á proporción; mójense ligeramente con leche, póngaseles en medio un pedacito de jamón, de pechuga de ave cocida, ó de salmón; fríanse rebozados en yema de huevo, limpiense de rebarbas, y échense en la sopera, para añadir luego el caldo hirviendo.

16 — Sopa de picadillo.

Se pica una pechuga de gallina cocida, cincuenta gramos de jamón cocido, y cincuenta de lengua á la escarlata. Todo muy finamente.

Se agrega una yema de huevo cocido estrujada, y su clara picada, y un ligerísimo picadillo de trufa.

Al caldo que se le echa por encima á esta sopa, se le añade un vaso de Jerez.

17 — Sopa de flan de caldo.

Se hace un flan de caldo, según la receta del flan que figura en la sección de postres; pero sin azúcar, y empleando caldo en

vez de leche. Cuando está frío, se desmoldea, se corta en dados y se pone en la sopera.

Este flan de caldo se presta á añadirle un puré muy fino de espinacas.

Para hacer más bonita esta sopa, pueden cuajarse tres flanecitos, uno al natural, otro teñido con verde de espinacas, y otro con jugo de remolacha.

18 — Sopa de empanadillas.

Hágase una masa con doscientos cincuenta gramos de harina, una yema de huevo, un poco de manteca fresca y sal y agua. Estírese dejándola muy fina.

Se tiene hecho un picadillo de lo que se quiera (mejor de ternera, pechuga de ave, jamón y tocino cocidos), y con él se rellenan las empanadillas, que se fríen hasta que tomen bonito color. Luego se echan en el caldo hirviendo, en el momento de servir

La sopa de empanadillas luce, siempre que la masa sea muy sutil, y el tamaño de las empanadillas no mayor que el de una aceituna gruesa.

Deben cortarse con rodaja, para que adornen su borde unos piquitos.

19 — Sopa de ostras.

En mortero de mármol, macháquense dos ó tres docenas de ostras. Échense luego en caldo de pescado hirviendo. Déjense cocer por espacio de tres cuartos de hora. Fríanse aparte, con manteca, cortezones de pan en cantidad suficiente. Al retirarlos de la sartén, colóquense en la sopera. Viértase en ella el caldo de ostras, y sírvase bien caliente. Admite cuscurros fritos.

Pueden sustituirse las ostras con almejas ó mejillones.

20 — Sopa espesa de ostras.

Elíjanse ostras de buen tamaño, media docena por convidado; fríanse en aceite; antes de que se endurezcan, échense en la cazuela donde ya estarán colocadas las tostadas de pan, con el aceite de freirlas; añádase mitad caldo y mitad agua, lo necesario, y pudiendo ser, la mitad del agua será de las mismas ostras; y luego déjese hervir á remanso, bastante tiempo.

21 — Sopa de langostinos.

Es sopa de sabor fuerte. Tómense ocho ó diez y seis langostinos, según el tamaño. Cuezan durante diez minutos en vino del Rivero ó Riscal, añadiendo cebollas cortadas, zanahorias, perejil, una hoja de laurel, una ramita de tomillo, sal, pimienta y una pizca de guindilla. Ya cocidos, quitar las colas á la mitad y cortarlas en trocitos. Al cocimiento, clarificado, agregarle unos minúsculos dados de pan, dorados en manteca, y dejar que hiervan. Machacar al mortero los otros langostinos, y reducidos á pasta, agregarles una cucharada de manteca; después, poco á poco, el pan que habrá hervido en el cocimiento; en seguida éste, pasado por estameña. Añadir los trocitos de las colas. Calentar este potaje al baño de María. Si conviniere, alargarlo con buen consumado y manteca. Catarlo y servirlo.

22 — Sopa á la española.

Yo no creo que esta sopa sea muy española, y rarísima vez he tenido ocasión de verla servir en España; en Francia se llama

de *quenefas*; pero como los Manuales la califican de española, y á las quenefas de albondiguillas, lo cual ya es castizo, no la suprimiremos.

Las quenefas ó albondiguillas para la sopa se hacen ma ando menudísimamente pechugas de ave cocidas, con manteca fresca, sal y pimienta. Cuando son pasta uniforme, en la cazuela donde cocieron se pone un pedazo de miga de pan blanco y tierno, con bastante caldo de carne para empaparlo bien; se deja cocer poco á poco, y se revuelve con cuchara de madera. Ya fría la miga, al mortero con las pechugas de ave, y se incorpora y maja unido. Se añaden yemas de huevo, según la cantidad de masa que se prepare. Hecha la pasta, se extiende sobre una tabla de mármol cubierta de harina, y se forma un rollo delgado, del cual, con el cuchillo enharinado también, se cortan pedacillos, que es cada uno una quenefa. Se amasan, dándoles forma, con los dedos bañados en harina, y se cuecen en caldo por espacio de diez minutos.

Mi experiencia personal me permite añadir á esta delicada receta varias observa-

ciones. Las quenefas que acabo de describir, y que son diferentes de la albóndiga ordinaria, pertenecen al número de los platos que las cocineras llaman fastidiosos de hacer. Atropellándolas, son fáciles; pero entonces las quenefas se pudieran tomar por balines. En primer lugar, las quenefas tienen que amasarse en un sitio fresco; y, mejor si hubiese, como en los grandes hoteles modernos, una cámara frigorífica. Además, no hay que descuidarse con la harina de envolver, porque las engorda; y, si se omite la harina, se deshacen al cocerlas en el caldo. Por otra parte, al sacar del caldo las quenefas, hay que tocarlas con un poco de manteca fresca. Y, por último, la pasta obtenida majando las pechugas debe ser tan fina é igual, que parezca hecha mecánicamente.

Eso sí: cuando salen bien, las quenefas hacen una sopa delicadísima.

Al pensar en lo difícil de su ejecución, se comprende porqué tan pocas veces se come en España esta sopa rotulada española.

SOPAS DE CALDO, VEGETALES

23 — Sopa de tomate.

Se rehogan en aceite ó grasa tomates frescos, cortados en cuartos y quitada cuidadosamente la semilla, con cebollas cortadas en ruedas. Rehogado todo sin que se tueste, se moja con caldo y se echa en la sopera, acompañado de costrones de pan, añadiendo luego el caldo.

24 — Sopa de patatas.

Cuézanse patatas mondadas y enteras, en caldo, con un puerro, dos zanahorias, un tallito de tomillo, y uno ó dos granos de pimienta.

Sáquense del caldo, conservando éste, y deshánganse en el cedazo, pasándolas con una cucharada de aceite y otra de manteca de vacas.

Vuélvanse luego al caldo, que se habrá filtrado, y déjense cocer en él unos cinco minutos. Ha de estar la pasta muy suelta, caldosa.

Con ella se calarán tostadas, ó en vez de éstas, granos de arroz cocidos ya.

25 — Sopa juliana españolizada.

La sopa juliana que suele comerse por ahí, se vende en las tiendas de ultramarinos, y consiste en una especie de raspaduras de cartón vegetal, muy antipáticas.

La única juliana tolerable es la que se hace con legumbres frescas, y no hay estación en que no pueda hacerse. La juliana, como la menestra, toma el nombre de las estaciones, y hay juliana de verano, de invierno, etc.

El procedimiento siguiente mejora la juliana.—Elíjanse verduras del tiempo; se cortan en filetes muy delgados las que son duras, y se pican menudamente las blandas y acuosas. Se cuecen en caldo, separadas; más tiempo las duras, naturalmente. Al caldo se añade una arena de sal, un pizco de pimienta y un poco de manteca fresca de vacas ó muy buen aceite andaluz.

Cuando están tiernas todas las hortalizas, se echan en la sopera picatostes fritos, se añade la juliana, y se sirve.

Un poco de jamón picado, cocido con las hortalizas, da á la sopa mejor gusto.

Al cocer las verduras, hay que cuidar de

que no se hagan pasta. Deben conservar su forma.

26 — Sopa de maíz.

Se amasa harina de maiz con manteca fresca, sal y yema de huevo.

Se forman bolitas del grueso de una cereza, y se rebozan en huevo para freirlas.

Se echan en el caldo hirviendo.

27 — Sopas de ajo castellanas.

En *La Cocina Española Antigua* he dado otras fórmulas de este plato tan castizo; pero me envian la siguiente, que parece ser más usual en toda Castilla:

Se cortan rebanadas de pan sentado ó añejo y se colocan en una tartera de barro. Se hace en la sartén un refrito de aceite, dientes de ajo enteros y pimentón. Se agrega á este refrito agua hirviendo y la sal necesaria, y se calan las rebanadas de pan. Sobre éstas pueden escalfarse huevos, al tiempo de echar el líquido.

SOPAS DE PESCADO

28 — Sopa al cuarto de hora.

Proporción para cuatro personas:

Almejas, seis por cada comensal.

Langostinos, uno ó dos regulares por comensal.

Huevos duros picados, dos.

Jamón magro picado, ciento veinticinco gramos.

Guisantes cocidos, ciento veinticinco gramos.

Arroz (cincuenta gramos por persona), doscientos gramos.

Azafrán machacado, un gramo.

Caldo de almejas y caldo de carne, un litro y cuarto.

Mero ú otro pescado blanco, ciento cincuenta gramos.

Ejecución.—Las almejas pequeñas y tiernas se cuecen con agua, hasta que queden abiertas; se separan luego de la cáscara, y póngase el caldo resultante en una cacerola, aumentando caldo del puchero.

Ya formado el caldo y cociendo, se le incorpora el mero á pedacitos, los langos-

tinos mondados, el arroz, los guisantes, el jamón picado á cuadritos, los dos huevos duros, picados como el jamón; la sal correspondiente y, por último, el azafrán machacado, con un poquito de pimienta blanca en polvo; cocción, un cuarto de hora. La sopa debe de resultar siempre algo clara.

Sírvase en sopera, con un picado ligero de perejil por encima. La gracia del plato es servirlo inmediatamente.

Esta es la «sopa al cuarto de hora» que hacen en «La Concha», «Los Gabrieles», y mejor aún en la «Venta Eritaña», de Sevilla.

(Fórmula de D. I. Domenech.)

29 — Sopa rape.

Para diez personas, un rape como de kilo y medio.

Se limpia y despelleja, se corta en trozos chicos y se pone en cacerola, con agua que lo cubra, un ramo de hierbabuena otro de perejil y sal á gusto.

Se corta en filetes una cebolla regular y cuatro pimientos verdes; se cortan en ruedas cuatro dientes de ajo.

En buen aceite andaluz se frien unas doce almendras dulces; se sacan, ya fritas, y en el mismo aceite se fríe el hígado del rape, que también se saca, y se añade al aceite la cebolla, pimientos y ajos; frito ya todo, se van agregando tomates picados, y luego se fríe una cucharada de pimiento molido. Acabado de freir, se vierte en la cacerola donde está el rape. Se hace un majado de pimienta, sal, clavo y azafrán, de todo poco; se le incorpora el hígado del pez, ya frito, majándolo con lo demás; se coloca en la cacerola, y se deja hervir todo á fuego animado diez ó doce minutos; se tamiza el caldo, se echa en la sopera sobre rebanadas de pan, se añaden huevos duros picados, un ramito de hierbabuena y los trozos del rape, y se sirve muy caliente.

(Fórmula debida á la amabilidad del señor Alcalde de Málaga.)

30 — Potaje de garbanzos, nuevo.

Creo inédita la receta; tuve que inventarla, porque convidé un dia de vigilia á un señor que detestaba las espinacas, habituales compañeras del potaje de garbanzos.

Para comer el potaje á la una y media, pónganse á hervir los garbanzos en agua sin sal á las ocho de la mañana. Cuando estén muy blandos ya, á cosa de las doce, se salarán, y tomando un puñado de ellos, se pisará en el mortero, en unión de una corteza de pan frita y remojada en vinagre. Cuando esté bien majado todo, se pasará por colador, desliendo con el agua de los garbanzos.

Espesado ya así el potaje, se deshilacharán en él un par de trozos de bacalao frito, y se picarán no muy menudamente dos huevos duros, clara y yema, que también se unirán al potaje.

Por último, se picará ni muy gruesa ni excesivamente fina cebolla y media de buen tamaño, y se dorará el picado en la sartén, hasta que empiece á enrubiar. Cuando esté doradito, se le añadirá media lata de tomate en pasta, y se freirá con la cebolla hasta que se pase bien y seque un poco. Entonces se incorporará al potaje, dejando por espacio de una hora ú hora y media que todo cueza junto.

LOS PURÉS

Aunque el Diccionario no se resuelve á llamarles *sopa*, sino *especie de sopa*, ello es que los purés se hallan ya aclimatados en España, y que son sopas recomendadas en las buenas mesas.

Dice Angel Muro, en su Diccionario de cocina, que los purés son «sopa preparada con el zumo de algunas plantas, mezclado con grasas y especias». Parece impropio lo del *zumo*, y tampoco el puré tiene por base—como añade el mismo escritor—el pan, ni las pastas, sino toda sustancia, y hay purés de crustáceos y también de aves y carne.

De todas las harinas se hace puré, y de la mayor parte de las hortalizas y legumbres, lo mismo.

De suerte que para el puré hay una receta general: rehogar y cocer, ó cocer sólo; sazonar y pasar, incorporando después el caldo. Tratándose de cocina de familia, los purés se hacen á veces de garbanzos de la víspera, ó de restos de alguna verdura ó legumbre estofada, y entonces ya no necesitan sazón.

Por lo común, acompaña al puré pan frito cortado en figura de dados.

Hay hortalizas que no se emplean para la sopa de puré; por ejemplo, el pimiento, la berenjena, el rábano. Se suelen usar para puré, patata, arroz, cebada, castaña, avena, maíz, centeno, nabizas, coliflor, brecolera, calabaza, zanahorias, cebollas, guisantes, habas, judías, garbanzos, espinaca, acedera, acelga, alcachofa, cardo, achicoria, chirivía, setas, trufas, puerros, espárragos, tomates, lentejas.

Si se desea refinar, rara vez se hará un puré solo; se mezclarán dos y hasta tres. Pero un puré solo, con coscorrones de pan, es buena sopa casera. Los purés feculentos y algo densos, como el de patata y garbanzos, ganan mucho con la mezcla de otro puré de espinaca ó acedera. El puré fino ni ha de ser muy espeso, ni caldoso. Más bien lo segundo.

Hay maquinillas de prensar purés, y se venden purés aceptables, en cajas, en las tiendas.

PURÉS SENCILLOS

31 — Puré de pan.

Se pone en una cacerola una cucharada de manteca de cerdo, dos cebollas y un puerro; se rehoga todo muy bien, añadiendo el pan troceado. Se cuece después todo en caldo, y antes de servir, se pasa por colador y se le incorpora una cucharada de tomate ó una yema de huevo.

32 — Puré de castañas.

Pélense las castañas; séquense al fuego un instante en una cacerola. Póngase en la misma caldo del puchero, con medio litro de agua, un polvo de sal y una cucharada de azúcar. Cuando la castaña esté muy bien cocida, pásese. Póngase el puré en cacerola otra vez, y mójese con caldo. Déjese cocer á remanso un cuarto de hora, después de que levante hervor. Espúmese, échese en la sopera, añádanse cien gramos de manteca, y mézclese. Añádase el caldo hirviendo. Los cortezones, sírvanse aparte.

33 — Puré de judías rojas.

Se cuecen las judías en caldo, añadiendo ruedecitas de zanahorias y cebollas con un poco de manteca; después de cocidas se machacan en un mortero, y se pasan por tamiz, añadiendo más caldo si se cree que está espesa la pasta; se fríen cortezones, y encima se echa, caliente, el puré.

34 — Puré de cebollas.

Primero hay que rehogar las cebollas, en cantidad proporcional á la sopa que se va á hacer—una cebolla de buen tamaño por persona—con manteca de vacas. Se sazonan con sal, pimienta, laurel, tomillo y hierbabuena, y antes de que se doren se agrega agua fría, y se deja cocer tapado y á remanso hora y media. Se deja enfriar y se pasa por la pasadera. Se liga con una yema de huevo, y después se incorpora al caldo, dándole un hervor. Cortezones fritos.

35 — Puré de patatas asadas.

Cuando se ha servido carne con patatas asadas en el mismo jugo, y sobran tres ó

cuatro, se pasan por tamiz, con otras tres ó cuatro cocidas solamente en caldo del puchero. Se le añade cebolleta cortada, menuda, y no necesita sazonarse con nada más, porque ya el caldo lleva sal.

Se incorpora el puré con el caldo necesario y se deja hervir todo cinco minutos (estando ya la cebolleta cocida y blanda) y, en el momento de servir, se añaden tostaditas de pan, de mediano tamaño.

Este puré, poco elegante, es muy sabroso.

36 — Puré de huerta.

Se cuecen en buen caldo cebolleta, puerro, acelgas, espinacas, lechuga, nabiza, y en general hortalizas verdes y frescas, y con ellas un buen trozo de miga de pan. Cuando está bien cocido se escurre, se machaca en el mortero y se tamiza, desliéndolo con el mismo caldo en que coció, y en el cual debe volver á cocer un rato. Al servirlo se le añaden picatostes, y si se quiere, se liga con una yema de huevo.

PURÉS MÁS ESCOGIDOS

37 — Puré de setas con arroz.

De setas, media libra. Á la cazuela, con el zumo de un limón, otro tanto de agua y una pulgarada de sal. Pónganse al fuego, tapando la cacerola. Saltéense. Cuando estén cocidas, enjugar, refrescar y secar con paño. Majar las setas con treinta gramos de manteca y tres decílitros de bechamela. Pásense, añádase una cucharada de sagú y échese todo en caldo. Póngase al fuego y dénsele vueltas con la cuchara, hasta que levante hervor. Échese en la sopera, con cincuenta gramos de arroz cocido, un decílitro de nata y cincuenta gramos de manteca; mézclese y sírvase.

38 — Puré de tomates con huevos escalfados.

Un kilo de tomates. Pártanse en pedazos, añádanse dos cebollas gordas, un diente de ajo, un ramito de perejil, tomillo y laurel, y un decilitro de agua. Pónganse á fuego moderado, y dénse vueltas de tiempo en tiempo, hasta que los tomates se

fundan. Entonces, pasen por tamiz, quitando el ramillete, el ajo y la cebolla. Ya bien enjugados, pónganse en la cacerola otra vez, con un litro de consumado y doscientos gramos de miga de pan cocida. Al fuego, y que cuezan suavemente, teniendo cuidado de que no se peguen. Cuando la miga sea pasta, pásese el puré. Vuélvase á la cacerola, mójese de nuevo, y cuando hierva, retírese, para que siga cociendo á remanso. Hay que espumar.

Al servir, se presenta en cada plato un huevo escalfado en agua.

39 — Puré de espárragos con flan de pollo.

Sopa muy delicada.

Se toman dos pechugas de pollo, se saltean, se pican y se majan. Se añade un poco de caldo de gallina. Se pasa. Se ponen en una tartera seis yemas de huevo, un polvo de moscada, y cuatro cucharadas de nata. Se mezcla y se vuelve á pasar. Se unta de manteca un molde, se echa en él la mezcla y se hace cuajar al baño de María. Se deja enfriar, se desmoldea y se corta en dados del grueso de una avellana. Se colo-

can en los platos, y se les añade un puré de espárragos hecho por el sistema corriente, con cuidado de no estropear, al verter el puré, los pedacitos de flan.

40 — Puré Trevélez.

Tómense setecientos cincuenta gramos de jamón magro. Córtese en dados gruesos. Póngase en remojo, á desalar, doce horas. Enjúguense, y cuézanse en caldo muy claro. Cuando estén bien cocidos, escúrranse, písense y mójense con un litro de jugo de estofado, cuya receta figura en la sección de accesorios. Pásese el puré por cañamazo, póngase en cacerola y mójese con el caldo necesario; dése un hervor, y luego déjese cocer á remanso veinte minutos, desviado del ojo de la lumbre. Espúmese. Ténganse cocidos seis decílitros de guisantes en agua salada; escúrranse, y pónganse en la sopera, y encima el puré de jamón.

41 — Puré de cámbaros.

Hacen falta una docena de cámbaros ó cangrejos de mar bien rellenos y de buen tamaño, que se cuecen vivitos, y en agua de mar, si es posible.

Se extrae la carne y se machaca, uniéndole las partes blandas interiores y el líquido oscuro que llena el caparazón.

Bien majado todo, pásese por tamiz fino, desliendo con caldo de carne ó de vigilia.

Póngase al fuego este puré, añadiendo una sospecha de guindilla, y medio vaso de Jerez. Diez minutos antes de servir se agregan almejas cocidas y descascaradas, y se deja que den un hervor en el puré.

En la sopera habrá cortezones fritos.

Este puré puede hacerse también con la carne de una centolla ó araña de mar.

42 — Puré de cigalas, de vigilia.

Pónganse en cacerola zanahorias, cebollas, puerro, escaluñas, laurel, tomillo, hierbabuena, y rehóguese todo en manteca un cuarto de hora. Luego mójese con mitad de vino blanco muy seco y agua salada, y déjese cocer hora y media desviado del ojo de la lumbre.

Hacen falta quince ó veinte cigalas: vuelvan á ponerse las hierbas al fuego, y cuézanse con ellas por espacio de veinte minutos. Sáquense, escúrranse, déjense enfriar, quítense las colas, písese el resto,

pasado por tamiz, y vuélvase al cocimiento, con caldo de pescado y trescientos gramos de miga ó pan rallado.

Déjese que hierva poco á poco.

Córtense las colas en trocitos y pónganse en la sopera; añádase un poco de manteca fresca, una raspa de guindilla, y costrones fritos, y échese encima el puré bien caliente y muy colado. Puede hacerse este puré con langostinos ó quisquillas.

Todas estas *bisques* son elegantes.

13 — Puré de cangrejos de río, de vigilia.

Hacen falta cincuenta. Lávense y pónganse en cacerola, con ramo de perejil, una cebolla en ruedas, sal, tomillo, laurel, hierbabuena (de ésta un tallo) y cinco decilitros de vino blanco muy seco. Arrímense al fuego y saltéense, moviendo la cacerola, para que los cangrejos cuezan por igual. Cuando estén colorados, retírense del fuego y déjense enfriar en el cocimiento. Sáquense las colitas y resérvense. El resto es para hacer la manteca, quitando los ojos, pisando lo demás, y mezclándolo con el cocimiento en una cacerola, aña-

diendo dos litros y medio de caldo de pescado y doscientos gramos de miga de pan. Hágase cocer á fervorines, para que reduzca.

Cuélese al cabo de una hora por cañamazo.

Vuélvase al fuego, añádase cuando hierve cien gramos de manteca fresca, y échese en la sopera, donde antes se habrán puesto las colitas.

COSTRADAS

Lo primero para hacer presentable una costrada, que tiene que servirse donde se guisa, es poseer una marmita de plata, metal blanco ó porcelana resistente al fuego, y, si se carece de ella, envolver en una servilleta fina, al servir, la marmita más decente que se tenga.

44 — Costrada á la chipolata.

Se disponen en la marmita capas de rebanadas de pan tostado, alternando con un picadillo ya frito y no muy menudo de pollo y jamón, salchichas cortadas en trozos, fritas también, cebollitas muy pequeñas,

y cogollos de alcachofa y guisantitos tiernos, todo ya cocido.

Se moja con caldo, se añade como un huevo de grasa de cerdo, y se deja hervir á fuego vivo, y luego despacio, unos veinticinco minutos.

Se ponè en el horno, con brasa encima, á que forme costra.

45 — Costrada de langostinos.

Móndense las colas de dos docenas de langostinos, y rehóguense en aceite hirviendo con cebollitas chicas, un diente de ajo y una hoja de laurel. Cuando tome color, sáquense los langostinos, y añádase un litro de agua, sal, pimienta, las cabezas de los langostinos y algunas patatas, hasta que forme un caldo espesito. Déjese hervir, habiendo añadido un vaso de vino blanco y una pulgarada de azafrán. Las tostadas de pan, que estén ya en la marmita; y al través del tamiz y aplastando para que salga el jugo de todo, échese sobre ellas el caldo, que las penetre. Colóquense las colas de los langostinos y otra capa de tostadas, y hágase formar costra en el horno.

46 — Costrada á la marinera.

Pélense cuatro tomates, quíteseles la semilla, córtense en trozos pequeños, y cuézanse en caldo de pescado; cuando hierva, agréguese un puñado de arroz, sin lavarlo antes; échese sal y pimienta; cuando el arroz esté abierto, agreguénse dos docenas de ostras crudas, dos cucharadas de guisantes ya cocidos, y una cucharada de aceite; póngase al horno, á formar costra.

47 — Costrada de huevos escondidos

Plato muy castizo.

Fríase en aceite ó manteca un diente de ajo y un picado de perejil; añádase agua á proporción con el arroz que se quiera guisar; cuando hierva el agua, se pasará á una cazuela, y se echará el arroz, con sazón de sal, pimienta y una pulgarada de azafrán. Cuando haya dado algunos hervores y esté casi cocido el arroz, se aparta un instante la cazuela, se abren huecos en el arroz con la cuchara, y se van escondiendo huevos cascados, sin batirlos, en los agujeros. Se cubren otra vez con el arroz, se vuelve al

fuego la cazuela, y, acabado de cocer el arroz, se le pone una cobertera de hierro con brasa, para que forme costra.

48 — Costrada de coliflor al queso.

Límpiense cuatro coliflores medianas, y blanquéense. Sáquense del agua sin acabar de cocer, y pónganse en caldo, donde terminarán la cocción.

Escúrranse, apriétense un poco, con cuidado, y altérnese, en legumbrera que vaya al fuego, capa de coliflor, capa de pan, capa de queso de Parma rallado. Riéguese con un decílitro de buena grasa, y hágase *gratinar*. Para quien prefiera aclarar esta sopa, sírvase con ella, aparte, consumado caliente.

49 — Migas sin migar.

La particularidad de esta receta de migas, que no figura en *La Cocina Española Antigua*, consiste en que, mientras las demás enseñan que el pan se migue antes de ir á la sartén, ésta recomienda que se corte en rebanadas y luego se deshagan en la sartén con la espumadera ó la volvedera.

Las rebanadas, de un dedo de grueso, han de empaparse en agua sazonada con sal; escurrida el agua y secas las rebanadas con una servilleta, se echan en aceite hirviente, donde se han frito media docena de cabezas de ajo, con los dientes sueltos, y se han extraído ya, antes de echar las rebanadas.

Así que éstas se doran un poco, ha llegado el momento de deshacerlas, siempre al fuego. Y cuando los trocillos de pan tienen bonito color y se separan, se puede servir el plato, espolvoreado con sal ó azúcar, según los gustos. Hay quien cree que son las mejores migas; pero ya se sabe que esto de la superioridad respectiva de migas es punto muy discutido.

SECCIÓN SEGUNDA

LOS PLATOS DE HUEVOS

Tratándose refinar un poco la cocina española, conviene decir que los platos de huevos no son admisibles sino en almuerzo ó cena; jamás á la comida.

Para el almuerzo, en cambio, el plato de huevos casi es de rigor.

Deben estar muy frescos, y, si se presentan enteros, escalfados ó fritos, que sean de igual tamaño, bien redondos, y si son pasados, de igual color. O todos ó ninguno de Cochinchina. Es una menudencia, pero con menudencias se hace la mesa delicada.

50 — Huevos blandos.

Son unos huevos cocidos, más sanos y finos que los que suelen presentar.

Se eligen muy frescos; se echan en agua

hirviendo cuatro minutos por el reloj; se sacan, se dejan enfriar y se descascaran. Ha de quedar compacta la clara y sin cuajar la yema.

Se sirven acompañados y rodeados de pasta de espinacas, de salsa blanca, de lonjitas de jamón fritas ó de salsa de tomate; pero, para que no vayan fríos á la mesa, pueden meterse antes en una cacerola, y ésta ponerla al baño de María. Así no se endurecen y se calientan algo.

51 — Huevos abuñolados.

Son unos huevos fritos más vistosos.

Se calienta manteca ó aceite, y ya rusiente, se echa el huevo, que se tendrá cascado en una taza. Con la espumadera se le va dando forma al huevo, subiendo la clara y redondeándolo, para figurar el buñuelo. Es operación que pide rapidez y maña.

Se adornan con patatas fritas cortadas en barras ó en hojuela.

52 — Huevos al plato.

Deben hacerse estos huevos en los platitos especiales de porcelana ó de hierro esmaltado, que tienen forma adecuada y cavidad para un huevo ó dos.

Se unta de manteca muy fresca el plato, se espolvorea de sal y se cascan encima los huevos. Se salpican de muy poca sal y pimienta, y se les echa encima como una avellanita de manteca y un picadito de perejil. Hay que tener cuidado de que la yema no se rompa.

Y, para cocerlos—en vez de meterlos en el horno, como dicen la mayor parte de los libros,—téngase preparada ceniza caliente, y dentro de ella, cubiertas, algunas ascuas, y sobre esta ceniza colocad el plato. Si por arriba se ve que quedan crudos, pasadles la pala enrojecida rápidamente y á cierta distancia. Ni hay otro medio seguro de impedir que salgan duros y hechos un cartón los huevos al plato.

Los huevos al plato admiten muchas combinaciones, y se acompañan con magras fritas, salchichas lo mismo, salsa de tomate, torreznitos de toçino, etc.

53 — Huevos en cacerolita.

Estas cacerolitas, con tapa ó sin tapa, con rabo ó sin rabo, de porcelana, de barro ó de plata, van siendo ya muy usuales para presentar los huevos en los almuerzos. Sirven también para las cremas y algún otro postre.

Los huevos, en estas cacerolitas, que pueden ir al horno, admiten varias maneras de guisarse. Ya el huevo solo, que empieza á freirse en grasa ó manteca, y echado luego en la cacerola, acaba de «hacerse» allí; ya, bajo el huevo, una salsa blanca, trocitos de jamón frito, picadillo de ave, de setas, *fuagrás,* lo que se quiera, incluso hortalizas finas, como guisantitos. Es un plato de recurso, porque, dejando gran libertad, permite elegantizar un poco.

54 — Huevos en pasta blanca.

Con ocho ó diez patatas cocidas, buenas, hágase una pasta lisa, añadiéndole un huevo de manteca fresca y un vaso de nata, pimienta y sal.

Échese la pasta en fuente que vaya al hor-

no; alísese bien; ábranse con simetría huecos hondos en ella; en cada hueco se casca un huevo. Pónganse en el puré, repartidas, avellanitas de manteca, y vaya al horno, hasta que los huevos cuajen sin endurecerse. Sírvase muy caliente.

55 — Huevos á la portuguesa.

Se calienta aceite en una sartén con un diente de ajo cortado, y al dorarse éste, se retira con la espumadera. Agréguense al aceite cinco ó seis tomates medianos despepitados y cortados en ruedas, y saltéense á lumbre viva hasta que haya reducido su humedad.

Viértanse los tomates en ancho plato de *gratinar;* alísense; háganse siete ú ocho huecos en su superficie con la cuchara, y en cada hueco cásquese un huevo fresco.

Y al horno, hasta que tomen color, sin que se endurezcan las yemas.

56 — Huevos encapotados.

Elíjanse huevos pequeñitos, frescos, y fríanse, cuidando de escurrirlos bien, y recortándolos luego con cuchillo, hasta que

queden redondos y sin barbas. Déjense enfriar del todo.

Métanse en pasta de encapotar (véase *Pastas de freir)*, bañándolos en ella, y sacándolos de la pasta aprisa para que no se cuezan las yemas de los huevos, pónganse sobre una fuente ó bandeja plana, y al ir enfriando la pasta, déseles forma; que queden iguales los huevos, con su capote.

Ya fría la pasta, se desprenden cuidadosamente, se envuelven en huevo batido y pan rallado cernido, y se fríen vivamente en manteca de vacas ó de cerdo.

Se presentan solos ó sobre salsa de tomate.

57 — Huevos á la flamenca.

Este plato sevillano es de los que mejor revelan el procedimiento típico de la cocina española, por acumulación, reuniendo muchas cosas buenas para hacer, si quiere Dios, una exquisita.

Primero se rehoga, en aceite, cebolla y jamón en dados; luego se le añade tomate: cuando ha reducido, se ponen guisantes y judías verdes en trozos, cocidos ya, chorizo en ruedas, pimiento morrón, cabezas de

espárrago, sal y una pulgarada de pimienta.

Todo esto debe cocer un poco, y trasladarse á una fuente ó plato que resista al fuego. Se cascan encima los huevos y se ponen á que cuaje la clara en el horno, quedando la yema sin cuajar, que en eso está el toque.

Se guarnece todavía con magras de jamón frito, con pimiento morrón y chorizo frito también.

Como se notará, este plato es una amplificación espléndida de las tradicionales magras con tomate y huevos.

58 — Huevos cardenal.

Se necesitan tomates de buen tamaño y todos iguales; se vacían, dejando un tantico de carne pegada á la piel; se asan un poco, se ponen en fuente de metal, y se sazonan con sal, pimienta, perejil y diente de ajo, picados; se rompe un huevo dentro de cada tomate, se les riega con manteca derretida y se meten en horno vivo. Al servir se cubren con manteca caliente, amasada con miga de pan muy tostada.

59 — Huevos novedad.

Rehóguense á fuego manso, en manteca, tocino cortado en dados, ruedas de cebolla, un picado de perejil invisible; salpíquese de harina, sazónese con sal y pimienta, mójese con un poco de caldo y vino tinto, revuélvase hasta que ligue la salsa y déjese á fuego manso hervir veinte minutos.

Cuando la salsa hierva, rómpanse encima los huevos; téngase cuidado de que no se pegue el guiso, y sírvase, al cuajar la clara, con cortezones de pan frito.

60 — Huevos «high life».

Se cortan rebanadas de pan de emparedados, á lo ancho, de dos centímetros de grueso. Con una copa se les marca en medio un redondel, que se profundiza quitando la miga y procurando que la rebanada tenga buena hechura. En sartén grande se calienta manteca ó grasa, y cuando está casi hirviendo, se echan las rebanadas de pan, y en cada hueco, apenas empieza á dorarse el migajón, se casca

un huevo cuidadosamente. Se sacan y se sirven.

Esta fórmula la encuentro en *El Practicón*, y dice Angel Muro que la ha inventado. Recuerda algo los huevos «en canapé» de la cocina francesa.

61 — Huevos cuajados.

Hágase un picado de tomate, cebolla y pimiento ya curtido en aceite; fríase en aceite ó manteca, sazonando con pimienta, sal, moscada y un polvito de clavo; májense piñones, desgránense pasas y añádanse al picado.

Cuando está rehogado todo, bátanse huevos á proporción, y échese la mitad en la cazuela, revolviendo al echarlo; luego añádase la mitad del batido sin revolver, y al estar cuajado todo el huevo, sáquese y sírvase.

62 — Huevos con ajo.

Cuézanse dos cabezas de ajo en agua, y añádanseles dos sardinillas en conserva, de Vigo ó Noya, y una cucharada de alcaparras finas.

Sepárense los ajos; añádase sal, pimien-

ta, un pocillo de aceite y una cucharada de vinagre; y en fuente que resista al fuego, póngase esta salsa en el fondo y encima las rodajas de huevos duros; déjese en el horno cinco minutos, y sírvase.

63 — Huevos rellenos.

Preparad doce huevos duros; una vez que están fríos y mondados, partidlos por la mitad, á lo largo. Quitadles las yemas; machacadlas en un mortero de mármol con manteca fresca y miga de pan á partes iguales. La miga de pan ha de estar embebida de leche. Si el relleno es demasiado consistente, aclaradlo un poco con una, dos ó tres yemas de huevo crudas. Sazonadlo con sal, pimienta y moscada rallada, é incorporad al relleno un puñado de hierbas finas muy bien picadas.

Cubrid con parte de este relleno el fondo de una fuente que pueda soportar la acción del fuego. Con el resto del relleno, llenad los veinticuatro medios huevos duros y colocadlos lomo arriba encima del relleno que hay en la fuente. Con las barbas de una pluma, dorad de yema de huevo cruda la superficie de los huevos relle-

nos; colocad la fuente sobre ceniza caliente, y ponedle encima un hornillo portátil con un poco de lumbre.

Cuando los huevos hayan tomado color, vertedles encima una salsa blanca salpicada de alcaparras ó, si lo preferís, haced una requemada rubia de manteca que mojaréis con medio vaso de vino blanco y algunas cucharadas de jugo de asado; verted esta salsa muy caliente por encima de los huevos rellenos, en el momento de servir.

64 — Huevos alternados.

Plato escogido. Cuézanse huevos duros, descascárense, y córtense á la mitad; quítense las yemas, y macháquense, añadiendo una cantidad igual de setas salteadas en manteca, y otro tanto de salsa *bechamela* bien reducida.

Se toman hongos grandes *(cépes)*, y se asan; se ahuecan por la parte del tallo, y se rellenan con parte de la pasta de las yemas; con el resto se rellenan las claras cocidas; luego se colocan en la fuente, alternando, mitad de huevo y cabeza de hongo. Se cubren los huevos con la bechamela; se

salpican de queso de Parma rallado; se dejan un minuto ó dos en horno muy caliente y se sirven.

65 — Huevos Marineda.

Cuézanse huevos hasta endurecer; córtense á la mitad, á lo alto, quítense las yemas, y llénense las claras con colitas de camarón recubiertas de salsa mayonesa, cuya receta se hallará en su sección correspondiente.

Píquense las yemas con lechuga fresca y aceitunas deshuesadas, sazónese como ensalada, y rodéese con este picado las claras, colocadas en una fuente con simetría.

66 — Huevos revueltos á la española.

Cásquense ocho huevos y sazónense con sal, pimienta y moscada. Bátanse, añadiéndoles un poco de tocino derretido. Pónganse en cacerola con grasa de cerdo, y revuélvanse con cuchara de palo hasta que espesen.

Entonces se les añade jugo de estofado; se sigue revolviendo á fuego flojo; se tienen

fritos pedazos pequeños de tocino y jamón en una fuente y encima se vierte el revoltijo.

67 — Huevos revueltos con trufas.

Este plato es distinguido para almuerzo.

Derretir en cacerola plana una cucharada de manteca y agregarle tres ó cuatro trufas cortadas en ruedas delgadas ó en tiras, dejándolas calentar, sin que la manteca llegue á ennegrecerse. Cásquense encima cinco ó seis huevos, sazónense con sal y pimienta y revuélvanse á lumbre suave con cuchara de palo. Termínese con dos cucharadas de nata doble, y sírvase rodeado de rebanadas de pan fritas en manteca, cortadas con simetría.

68—Huevos revueltos con pescado.

Con cualquier pescado blanco y grueso puede hacerse este plato español. Sirve el besugo, la robaliza, la merluza, el mújol, que no tenga bravío.

Se calienta aceite, ya desverdecido, en una cacerola; se le añade un picado fino de cebolla, perejil, una cabeza de ajo y media libra de pescado cortado en trozos

pequeños. Sazónese con sal y pimienta. Cueza á fuego flojo, despacio, hasta que el pescado esté en punto; entonces, agréguense los huevos, batidos ya, cuidando de lo que hay que cuidar en todo huevo revuelto: que no se ponga duro. Sírvase pronto.

69 — Huevos á la refinada.

Se pica jamón en dados pequeños; se le da una vuelta á la lumbre en grasa de cerdo. Se guarnece con el picado el fondo de una cacerola ancha. Se cortan y fríen muchas patatas en tiritas finas y largas; se ponen también en la cacerola, que se mantendrá al lado del fogón para que esté caliente; se aumenta una lata pequeña de guisantes, cocidos ya, todo por capas; se corta en tiritas largas y finas media cebolla y se fríe; se añade á la cebolla el contenido de una lata de tomate y, á medio freir el tomate y la cebolla, se le echa medio cuartillo de caldo, se deja espesar revolviendo, y se pone sobre los guisantes y patatas, que ya están en la cacerola. Encima se escalfan los huevos que se quiere, generalmente uno por comensal, y va todo al horno cinco minutos.

Se sirve en fuente, cuidando de disponer alrededor los huevos y en el centro lo demás.

LAS TORTILLAS

En el libro La Cocina Española Antigua he dado fórmulas de tortillas á la española, pero debe advertirse que la tortilla á la española, redonda y dura, sólo es presentable en almuerzos de mucha confianza. Está mejor vista la tortilla á la francesa, aun cuando no sea plato muy escogido, por lo que se ha prodigado en fondas y fondines, estropeado casi siempre.

70 —Tortilla á la francesa.

Es la más usual de este tipo la llamada á las finas hierbas. Pocas cocineras la hacen lo que se dice bien. Para que una tortilla á la francesa esté de recibo, debe tener forma prolongada, bonito color amarillo dorado, superficie lisa, y por dentro quedar muy jugosa.

Tómense los huevos necesarios, ocho ó diez por ejemplo, bien frescos; cascadlos en tartera; sazonadlos con sal y pimienta,

un picado de perejil, uno de cebolleta, otro de perifollo, muy menudos, y bátanse los huevos juntos, aprisa y con tenedor.

Derrítase en la sartén manteca muy fresca igualmente. La sartén en que se hacen las tortillas, el ama de casa cuidadosa la debe reservar exclusivamente para este uso.

Caliente ya la manteca, que guardará proporción con los huevos, cien gramos por cada ocho, échense los huevos, revuélvase con el tenedor para ligar, y cuando tomen consistencia, sacúdase la sartén para despegar la tortilla del fondo. Entonces, pléguese la tortilla sobre sí misma, riéguese por dentro con una cucharada de manteca derretida, recórtensele las puntitas y colóquese en fuente oblonga, teniendo cuidado de que no se desfigure. Sírvase en el acto.

Creo que se debe añadir al batido de la tortilla una cucharada de agua ó de leche; y si se quiere una tortilla muy soplada, el batido debe hacerse separando claras y yemas, y que las claras alcen poco menos que á punto de nieve.

71 — Tortilla de cebollas á la moderna.

Para cada media libra de miga de pan, tomar medio litro de leche caliente, y viértase sobre la miga; cubrir, y menear á menudo.

Caliéntese manteca en la sartén y agréguense dos gruesas cebollas picadas; una vez cocidas, mézclese el pan con seis huevos batidos y sal, y añádase á las cebollas en la sartén. Se cuaja como las demás tortillas, y se voltea para que tome color por ambos lados.

72 — Tortilla de cebollas inédita.

Cuézanse ocho ó diez cebollas blancas y gruesas, en caldo, con sazón de pimienta y sal.

Ya cocidas, escúrranse y pásense por el tamiz, haciendo un puré espesito, al cual se le añade una pulgarada de azúcar en polvo.

Bátanse los huevos como para tortilla; se les incorpora el puré, y se hace la tortilla lo mismo que las restantes; pero sale mucho más delicada.

73 — Tortilla con arroz.

Guísese sustancioso el arroz, con trocitos chicos de jamón; déjese escurrir; hágase una tortilla como otra cualquiera, métase el arroz en medio, dóblese la tortilla, y sírvase.

74 — Tortilla de picadillo de hortalizas.

Cuézanse en manteca hortalizas picadas, todas cocidas antes en agua, que se habrá escurrido bien, y muy blanditas.

Estas hortalizas deben ser de las blandas ya de suyo, como: guisantes tiernos, judías verdes finas, coliflor, cogollos de alcachofa, cogollos de lechuga, zanahoria nueva y patata lo mismo.

No se debe dar tiempo á que pierdan su forma y se reduzcan á papilla. Cuando estén, como digo, blandas, se hará la tortilla á la francesa ó á la española, según los gustos.

75 — Tortilla de ostras.

Hágase esta tortilla muy á la francesa, aunque el marisco sean ostiones de Cádiz ó de lo mejor de Puente Sampayo.

En vino blanco se escalfarán las ostras, y luego, si son grandes, se partirán, y si son chicas pueden dejarse enteras.

Se baten los huevos, incorporándoles, al batirlos, un poco de agua de las ostras, pimienta y un picado invisible de perejil.

Se pone en la sartén manteca fresca de vacas; cuando está caliente se echan las ostras, y un instante después los huevos, cuajando la tortilla, como he dicho, á la francesa.

76 — Tortilla Jacinto Octavio.

Esta fórmula, obra de renombrado literato español, más que literaria, parece financiera, porque es de lujo. La transcribo.

Tomarás una buena rueda de salmón, la untarás con aceite, sal y pimienta, y por cada lado le pondrás dos ó tres hojas de laurel, hecho lo cual, la asarás en parrilla.

En una mezcla de caldo y vino blanco, cocerás un mediano bote de setas y otro más pequeño de trufas, si no las tuvieres frescas. Reunirás luego higadillos de gallina, crestas de gallo, trocitos de jamón, y lo rehogarás todo junto.

En una salsa muy ligera de harina, des-

menuzarás el salmón antes citado, añadiéndole un buen trozo de manteca de vacas.

Por último, mezclarás todo lo que va dicho, lo espolvorearás con nuez moscada, y batirás los huevos, envolviendo la tortilla á la francesa, de modo que no quede apelmazada y dura, sino jugosa y suelta.

Me tomo la libertad de observar que todas esas cosas ricas que se han rehogado, no es posible que figuren en una tortilla sin que previamente se hayan picado más ó menos grueso. De otro modo, la tortilla no tendría forma, y menos hecha á la francesa.

SECCIÓN TERCERA

LOS FRITOS

He observado, en La Cocina Española Antigua, la importancia del frito en nuestras mesas. No diré que un frito sea plato propio de un banquete de etiqueta; pero, si está bien hecho, no descompone el cuadro, en una comida de relativa confianza. El frito se sirve después de la sopa, á menos que haya un plato de esos de quitar hambre, un estofado de carne, por ejemplo. Entonces puede el frito ser lo segundo que se sirva y preceder al asado, que precede, á su vez, al plato vegetal, verdura ó legumbre.

Insisto en que no es un manjar completamente distinguido el frito, pero depende mucho de su clase y composición el que lo sea más ó menos.

Los platos volantes de horno, conchas, cazuelitas, etc., constituyen un apéndice de

esta sección. También se sirven después de la sopa.

Los fritos de pescado se hacen con aceite; los de carne ó masa, con aceite ó manteca de cerdo; los fritos vegetales y los huevos, están mejor, sin duda, en manteca de vacas; pero como en España no abunda la muy fresca, siempre se puede sustituir por la de cerdo ó por el aceite. Todo menos «mantequilla» rancia.

Sobra decir que el aceite ha de ser bueno y ha de tener quitado el verde, y que la manteca de cerdo tampoco ha de ser mala ni oscura.

Se puede utilizar, y es excelente para algunos fritos, la grasa de la toca del cerdo.

Fríase con lo que se fría, se debe poner cantidad, pues el frito ha de nadar todo por igual en el líquido, y éste debe estar muy caliente. La operación de freir es pronta y no puede hacerse de antemano, sino cuando se va á servir el plato. Al sacar de la sartén los fritos hay que escurrirlos muy bien en un colador ó cedazo, pero sin dar tiempo á que se enfríen. Un frito frío es abominable.

LAS PASTAS DE FREIR

77 — Pasta de freir corriente.

Doscientos cincuenta gramos de harina de flor, dos yemas de huevo batidas, una cucharada de aceite, dos de aguardiente, sal y pimienta. Se trabaja para unirla bien, y si está espesa —pues las pastas de freir siempre deben hacer chorro al dejarlas caer de las cucharas—se añade un poco de agua. Antes de emplearla, se le aumentan dos claras de huevo, batidas á punto de nieve.

78 — Pasta de freir en buñuelo.

Para media libra de harina, un huevo, sal molida, pimienta, una cucharada de aguardiente, coñac ó ron; se mezcla todo muy bien, y poco á poco se añade leche aguada ó agua sola, hasta que la masa sea ligera. Se mezcla y bate bien con tenedor de metal; se deja descansar una hora, y al ir á usarla, se le agrega la mitad de una clara de huevo, batida á punto de nieve.

79 — Pasta amarilla de abuñolar.

Deslíanse dos cucharadas de harina en dos yemas de huevo y una tacita de leche; sazónese con sal; bátanse las claras á punto de nieve, y añádanse á la mezcla, batiendo hasta incorporación.

80 — Pasta blanca de encapotar.

Deslíanse en un cuartillo de leche, salada ligeramente, tres cucharadas de harina. Que no queden grumos. Añádase una nuez de manteca, y un polvo de pimienta, muy poca, y póngase al fuego, revolviendo siempre hasta que espese. Al encapotar, la pasta ha de estar caliente.

LAS CROQUETAS

Casi siempre que se le pregunta á una cocinera qué filigranas sabe hacer, responde que croquetas, aunque suele pronunciar «cocletas», «crocretas» ó «clocletas». *Crocretas* acabo de leer en un Manual de cocina.

Viene el nombre de croqueta de la palabra francesa *croquette;* el plato es sin duda

transpirenaico; pero está tan extendido en España, que Valera lo comió muchos años ha en una venta de Despeñaperros, y el mismo hecho de que todas las menegildas lo estropeen, indica su popularidad. Hay que añadir que la croqueta, al aclimatarse en España, ha ganado mucho. La croqueta francesa es enorme, de forma de tapón de corcho, dura y sin gracia. Aquí, al contrario, cuando las hacen bien, las croquetitas se deshacen en la boca, de tan blandas y suaves.

81 — Croquetas de ave.

La fórmula sencilla, y que permite aprovechar los restos de aves asadas, consiste en desleir unas cuatro cucharadas de harina en un cuartillo de leche. Se tamiza la harina, para que no queden «borregos». Se pican las carnes del ave, finísimamente, y se añade un poco de manteca de cerdo, un polvo de pimienta, sal y una sospecha de moscada. Algo de jamón picado no está mal. Se pasa á la sartén, se pone al fuego; se revuelve hasta que espese la masa, y, revolviendo más cuando hierve, se retira así que tiene la densidad requerida. Se echa

en fuente plana, y se deja reposar unas horas. Luego, se forman las croquetas, pequeñas y oblongas, y se fríen en manteca de cerdo, envueltas en huevo y pan rallado.

La otra fórmula, de cocinero, consiste en hacer un picadillo de las carnes de tres pollos asados, nada menos, que, en unión con lengua á la escarlata, setas y trufas, se cortan en cuadritos muy pequeños y se mezclan con un cuartillo de bechamela muy reducida, todo al fuego y revolviendo hasta que espese. Se pone luego á enfriar en un plato de porcelana, cubriendo con un papel mantecado para que no forme costra. Cuando esté frío, se revolverá con una cuchara, y poniendo sobre la tabla pan rallado cernido, se irán formando las croquetas. Luego se pasarán por el huevo batido, después otra vez por ralladura, y, cuidando de que no se aplasten, se freirán en manteca bien caliente.

Y siempre serán mejores las primeras, y hasta más delicadas en su confección. Ni por tanto pollo muerto y tanta trufa salen mejor los platos.

Las croquetas pueden hacerse de buey,

ternera, jamón, perdiz, liebre, todo cocido ó guisado antes.

82 — Croquetas de merluza, besugo, robaliza ó atún.

Redúzcase á fino picadillo el pescado cocidoó asado ya, y únanse dos cucharadas de harina desleídas en medio cuartillo de leche, con cuarenta gramos de manteca fresca, pimienta y sal. Póngase al fuego la mezcla, revolviendo siempre. Cuando hierve, retírese á los cinco minutos, sin dejar de mover. En lo demás, procédase como para las croquetas de ave.

83 — Croquetas de bacalao.

Se cuece bacalao desalado, del más blanco y fino, y se limpia de espinas y pellejos. Májese luego en el mortero, y sazónese con pimienta. Desliase harina en leche, y que no queden «borreguitos»; póngase luego al fuego en marmita, con un poco de manteca de vacas; añádase el bacalao, revuélvase para que no se pegue, y cuando todo se incorpore, échese en una fuente. Déjese descansar veinticuatro ho-

ras, y entonces háganse las croquetas, que se fríen en manteca de cerdo.

84 — Croquetas de remolacha.

Se cuece una remolacha de un tamaño regular, en agua, con un poquito de sal. Luego se pisa en el mortero.

Se deslíe en un cuartillo de leche la harina, por lo regular dos cucharadas, muy colmadas; se le añaden dos cucharadas de grasa derretida, pero fría, y se pone todo á cocer, revolviendo sin parar; cuando empieza á hervir se añade la remolacha, y se sigue cociendo y revolviendo. Se puede añadir aceite, y hay que sazonar con pimienta. Se envuelven como todas las croquetas, cuando la masa está bien fría, ó se les da forma de cuadraditos; para eso se deja la masa extendida en una fuente, y mejor desde la víspera.

Se envuelven en pan rallado cernido, y se fríen.

85 — Croquetas de lechuga.

Se cuecen cuatro ó cinco buenas lechugas, en agua con sal.

Se escurren bien, y se pican en la tabla,

con una mediana cebolla, cocida en grasa, y un poco de magra de jamón; se pasa todo en la sartén donde se coció la cebolla; se aparta, se deslíe la harina en la leche, se incorpora y cuece hasta tomar el punto de toda masa de croquetas.

Se pone en una fuente á enfriar, y se le da la forma que se quiere, ó de croqueta ó de cuadradito; si es para croquetas, resérvese en taza. Siendo de la víspera, tiene más consistencia.

86 — Croquetas de patata.

Se cuecen las patatas con pellejo y sal; se pelan, se majan en un mortero, y se echa un poco de manteca de vaca, una yema de huevo crudo y una cucharada de nata de leche; se mezcla bien y se forman las croquetas, friéndolas como todas.

87 — Buñuelos de carne.

Píquense menudos restos de carnes, aves, hígado, caza—lo que se tenga—, y añádase sal, pimienta, un poco de moscada. Con ciento veinticinco gramos de harina, cuatro huevos y una pulgarada de sal, hágase una pasta semilíquida, é incorpórese el picadi-

llo, trabajando bien el todo; téngase preparada la manteca ó el aceite hirviendo; tómese de la masa, á cucharadas, porciones del grueso de una nuez, y échense en la sartén, donde deben nadar á su gusto; fríanse y sírvanse muy calientes.

Estos mismos buñuelos pueden hacerse con restos de pescado ó de menestra de hortalizas.

88 — Albóndigas de carne.

Hay que picar la carne muy menuda, y añadir al picadillo tocino en cantidad, cebolla, perejil y una chispa de ajo, picadísimo todo; se sazona con sal y pimienta, á no ser que lleve sal el tocino; se añade huevo batido para ligar, y se fríen las albóndigas en manteca de cerdo, pudiendo servirse solas ó con una salsa de huevo y perejil.

La forma de la albóndiga, es una bolita aplastada, poco menor que un huevo de gallina.

89 — Aglomerados de ternera.

Se hace una masa de harina y huevo, á absorber, mojada con vino blanco y sazonada con sal. Después de haberla trabajado, se le añade un picadillo de tres partes de ternera magra, una de jamón, un poco de ajo y otro poco de cebolla, también finamente picados. Se amasa bien todo, y se corta en trozos de forma simétrica, que se fríen en manteca ó en aceite.

90 — Espirales de ternera.

Se cortan tiras de carne de ternera, lo más largas posible, y se enroscan en espiral, poniéndoles en medio un trocito delgado de caña, rociándolas con zumo de limón y espolvoreándolas de sal fina.

Se envuelven en pasta de freir, y se fríen en manteca de cerdo, sin quitar el trocito de caña, hasta que se sacan de la sartén. Entonces se retira, y queda un hueco en medio de cada frito, y en él puede colocarse un ramito de perejil rizado, por adorno.

91 — Magritas encapotadas.

Se cortan magras pequeñas, exactamente iguales (sirviéndose del hierro de cortar, que conviene tener), de buen jamón fresco, sin mucha sal; se desalan un poco, y se fríen en la sartén, en manteca de cerdo, cuidando de que no se endurezcan. Se dejan enfriar, se encapotan luego en pasta blanca, y se reboza la pasta con pan rallado. Se refríen, ya encapotadas, en manteca de cerdo muy caliente.

92 — Lonjitas rebozadas.

Se cortan lonjas muy delgadas y pequeñas de ternera ó de cerdo fresco; se aplanan con el cuchillo; se igualan con hierro, redondas ó cuadradas; se dejan á macerar en zumo de limón dos horas; se bate huevo y se tamiza finamente pan rallado; se envuelven con el huevo, y luego una ligera capa de pan; se fríen en grasa bien caliente. Se sirven con patatas rizadas en tirabuzones (hay un hierro á propósito).

93 — Chuletas de cordero.

Estas chuletitas, que son una monería, constituyen un frito bonito, ya sea solo, ya acompañado de criadillas, sesos y croquetas de ave.

Se recortan y afinan muy bien, se aplanan ligeramente y se fríen envueltas en una bechamela espesa ó pasta de encapotar, y pan rallado, muy tamizado, por encima. Al salir de la sartén, se coloca en cada hueso una papillota, que es un moñito de papel rizado; se venden ya hechos, de todos tamaños, y no hay nada que tanto adorne como ese remate, en toda clase de chuletas.

94 — Criadillas de ternera fritas.

Se les da un hervor en agua y sal. Se destelan cuidadosamente y se parten en trozos semejantes en su forma á gajos de naranja, pero más chicos. Se pasan por manteca tibia, se panan, se vuelven á pasar por huevo batido, se vuelven á panar, y se fríen en la manteca bien rusiente. Se sazonan á vuelo con sal fina, y se sirven con perejil frito y trozos de limón alrededor.

95 — Fritos de sesos de ternera.

Limpia, remojada y destelada la sesera, cueza en cacerola con sal, ramillete, cebollas y zanahorias tróceadas, en agua acidulada con vinagre.

Cuando haya enfriado, córtese en redondeles del grueso de un dedo y tamaño de un duro; sazónese con sal, especias, perejil picado y zumo de limón; déjese en la sazón un cuarto de hora; pásese luego por ralladura, huevo batido, y ralladura otra vez, fríase en aceite hirviendo, y sírvase, mejor acompañado de criadillas y croquetas. Adórnese con perejil.

96 — Frito de cabeza ó manos de ternera.

Una vez cocidas al natural la cabeza ó las manos, y muy blandas, córtense en trozos y hágase un adobo de sal, pimienta, cebollas, perejil, aceite y un poco de vinagre, dejándolas en él cosa de dos horas; escúrranse bien y empápense en pasta de freir, ó rebócense sencillamente con ralladura y huevo batido, y fríanse en aceite muy caliente, pero no hirviendo.

97 — Manos de carnero ó cordero fritas.

Soflamadas, raspadas y limpias las manos, cuidando de quitar la lana de entrepezuña, cuézanse en un *blanco*, que se hará como sigue: Póngase en una tartera un cuarterón de harina con sal, desliendo con medio vaso de vinagre. Ya desleído, viértase en una ollita de agua. En este *blanco* cuecen bien las cabezas de ternera y algunas hortalizas.

Cocidas ya las manos, se deshuesan, se parten á la mitad, se sazonan con perejil picado, aceite, vinagre, sal, pimienta; se pasan por pasta de freir, y se fríen en manteca de cerdo. Escúrranse y sírvanse.

98 — Agujas de lomo de cerdo fresco.

Se cortan tiritas de lomo de cerdo fresco, se ponen en fila cuando hay bastantes, y con cuchillo afilado ó con hachuela se igualan por los dos extremos.

Se cortan también tiras de patata, de igual grueso y largo, y se fríen ambas cosas; las agujas de lomo, envueltas en hue-

vo batido, y las patatas solas. Se sirve formando en la fuente dibujos, en que alternan las agujas de lomo y las patatas. Todo aprisa, para que no enfríe.

99 — Emparedados de jamón.

Se cortan y mojan en leche, con un polvo de sal, tostadas de pan del que se usa para emparedados. Se preparan lonchas de jamón delgadas y se forma el emparedado. Se perfilan, recortándolas, y se envuelven en huevo batido y ralladuras de pan, friéndolas á fuego no muy vivo.

Cuando están doradas se retiran, escurriéndolas, y se ponen en la fuente sobre una servilleta planchada.

100 — Obleas de hígado de cerdo.

Blanquéese en agua hirviendo el hígado algunos minutos; sáquese del agua y déjese enfriar.

Téngase un cuchillo bien afilado y córtense rebanadas lo más finas posible; la gracia del plato está en que sean sumamente finas. Con un hierro ó con un molde de hojalata, sáquense de las rebanadas redondeles, del diámetro de la boca de

un vaso de licor. Remojen en leche una hora.

Los desperdicios pueden aprovecharse, guisándolos al otro día en encebollado.

Fríanse los redondeles, ligeramente, sin dejar que se endurezcan; ponedlos en fuente de metal; salpicadlos de sal fina y pimienta; colocad de trecho en trecho avellanitas de manteca fresca; echad un hilito de vinagre y que se recalienten las obleas un momento, entre dos lumbres.

101 — Frito de pollo.

No se tomarán, para este frito, sino las pechugas, los muslos, las alas, con un trocito de pechuga y sin el aloncillo. Se trocea, cuidando de que todos los pedazos del pollo, llevando el menos hueso posible, sean de tamaño y forma semejantes.

Se rehogan los trozos en manteca, con cebolla, zanahoria y ramillete, sal y pimienta.

Se sacan, se desengrasan, se rebozan en batido de huevo y harina, ó en huevo y ralladura de pan, y se fríen, sirviéndolos adornados con perejil.

102 — Empanadillas de ave.

Córtense en pedacitos chicos restos de ave asada; mézclense con pedazos de setas cocidas y trocitos de lengua á la escarlata y de jamón, todo cocido ya. Poned en la cacerola un buen pedazo de manteca y media taza de harina de avena; que tome color á fuego suave; añadid algunas cucharadas de caldo, jugo de carne, y sino leche, y sazonad con sal, pimienta y moscada.

Tamizad la salsa y volvedla al fuego vivo, hasta que reduzca considerablemente su volumen; apartadla del fuego, ligadla con una yema, y añadid las carnes.

Tened hecha pasta quebrada, ó, si lo preferís, hojaldrada (véanse *Pastas de empastelar)*, y bajadla con la rebolla; cortad redondeles; ya frío el guiso, poned una cucharada sobre cada redondel; volvedlo, encerrando el relleno, dándole forma de empanadilla; cortad con la rodaja, y freidlo en aceite muy caliente, para que hinche bien la pasta; la fritura necesita sobre diez minutos; escurrid y servid, guarneciendo con perejil fresco.

103 — Fritos triangulares.

Se hace un picadillo muy menudo con restos de pollo asado, de carne de ternera, de jamón, tocino y miga de pan mojada en caldo. Se amasa el picadillo con un huevo batido y se sazona con sal y pimienta.

Con la masa que resulta, se forman unos triángulos, que se envuelven en huevo y harina, y se fríen en manteca fresca.

En la misma manteca se hace un rojo de harina tostada; se sazona y se vierte sobre el frito al servirlo bien caliente.

104 — «Cromesquis» fantasía.

He aquí los *cromesquis*, traducidos muy libremente por una cocinera.

Se guardan los hígados y mollejas de las aves; se cuecen muy poco y sin sal, para que no se endurezcan, en caldo y Jerez, y se majan en el mortero, con un trocito de jamón cocido, un poco de tocino, una miga de pan remojada en caldo, sal, pimienta y moscada. Se incorpora todo bien.

Se cortan rebanaditas de pan compacto,

lo más iguales posible; se remojan ligeramente en caldo; se untan con la pasta, de modo que forme en el centro como un montecito, y se fríen cara arriba, cuidando de que la pasta no se escape. Se sacan con la volvedera y se sirven guarnecidos de perejil.

105 — Nudos de merluza.

Tómese un trozo de merluza de bastante grueso—una loncha ó rueda basta—y extendiéndolo bien, aplánese con la paleta, y córtense agujas ó tiritas del grueso del dedo meñique, y de una longitud como de ocho á diez centímetros.

Sálense ligeramente y écheseles una sombra de pimienta; anúdese cada tirita de modo que lleve el nudo (de una sola vuelta) en el centro, y los extremos queden iguales á los lados.

Hecho esto, rebócese en huevo y miga de pan, y á la sartén.

Se sirve con perejil frito, patatas paja, y sobre servilleta.

Estos nudos pueden hacerse de otros pescados, como lenguado, pero siempre en

crudo, pues después de cocido no se pueden sacar las tiras.

Y pueden también hacerse con lomo de cerdo fresco ó de ternera, en crudo siempre.

106 — Agujas de bacalao.

Córtese en tiras del grueso de un dedo, sin suprimir la piel, una buena porción de bacalao remojado y limpio, y pónganse en una cazuela con pimienta, moscada, cebollas en ruedas, un manojo de perejil, aceite, vinagre y una hoja de laurel. Déjese en maceración dos horas, y luego póngase todo á la lumbre, á que hierva. Retírense después de la cazuela las tiras de bacalao, enjúguense con un paño, pásense por harina, en seguida por huevo batido y pan rallado, y fríanse en aceite fino.

Trasládense á un plato, y sírvanse con perejil frito.

107 — Frito de huevas de pescado.

Es un frito muy sabroso, pero rara vez se encuentra el artículo en abundancia.

Se cortan en pedazos lo más simétricos posible, y se fríen sin envolverlas en nada, con su piel, porque lo agradable es que es-

tén como tostaditas. Para aumentar este plato se pueden freir agujas del mismo pescado de donde proceden las huevas, ó patatas cortadas del grueso y forma de barritas de lacre.

108 — Cromesquis de ostiones.

Abrid unas cuantas ostras de las mayores, llamadas ostiones, y escaldadlas en vino blanco. Dejarlas escurrir y enfriar. Cortadlas luego en pedacitos cuadrados, colocándolos en una vasija, é incorporándoles un poco de salsa bechamela reducida, con parte del líquido de cocción y gelatina derretida. Sazónese con un polvillo de moscada; divídase esta mezcla en porciones del tamaño de un huevo; aplánese, y colóquese cada una entre dos hojas de pasta de barquillo. Diez minutos antes de servir, báñese cada uno de estos cromesquis en una pasta de freir, echándolos sucesivamente en la sartén hasta que tomen color. Servidlos bien colocados, porque se prestan á ello. Como se ve, es muy distinta esta fórmula de la inventada por la cocinera.

109 — Buñuelos de coliflor.

Cuézase la coliflor en agua salada, sin dejar que se ablande demasiado; escúrrase y déjese enfriar. Sáquense penquitas iguales y sazónense con aceite, vinagre, sal, pimienta y perejil picado. Déjese macerar media hora, y luego váyanse envolviendo en la pasta de abuñolar, y fríanse con mucho aceite y muy caliente. Escúrranse, y preséntense en pirámide.

110 — Frito de escorzoneras.

Prepárese pasta de freir, desliendo de ocho á diez cucharadas de harina con cincuenta gramos de manteca derretida en un poco de agua tibia; añádase sal, aceite (una cucharada), y mézclese bien todo, para formar una pasta líquida que tenga la consistencia de una crema; entonces, añádanse dos claras de huevo á punto de nieve. Rásquense las escorzoneras, y váyanse colocando en una tartera llena de agua vinagrada, para que no se ennegrezcan; cuézanse luego en agua hirviendo, adicionada con una cucharada de harina; pónganse luego en la pasta, y déjense caer en

pedazos, uno á uno, en la fritura, muy caliente; revolved y evitad que se peguen unos á otros. Cuando tienen bonito color dorado, retiradlos del aceite ó grasa, y colocadlos en pirámide, en una fuente, coronados de perejil frito. Las escorzoneras, presentadas así, están muy de moda y son frito escogido.

111 — Fritos de tirabeques.

Se reduce á picadillo una pequeña cantidad de carne cocida y la mitad próximamente de jamón, también cocido. Se fríe este picadillo en manteca de cerdo y se sazona con pimienta y sal, si el jamón no soltase la suficiente. Se cuecen tirabeques del mayor tamaño posible, extrayéndoles los hilos. Se abren por uno de sus lados y se rellenan con el picadillo, envolviéndolos en seguida en huevo batido y harina de flor y friéndolos inmediatamente en manteca de puerco, muy caliente.

(Del libro *La Cocina Práctica.)*

112 — Menestra frita.

Con la menestra, ó procedente de sobras, ó hecha á propósito, se obtienen fritos agradables.

Se pica la menestra toda junta, se amasa con harina y huevo y un poco de manteca, se corta la masa en trozos, y se fríe, rebozada en huevo y harina.

113 — Frito de colorines.

Se cuecen hortalizas en caldo, sazonadas con sal y bastante pimienta. Pueden utilizarse la remolacha, la cebolla, la chirivía, la zanahoria, el puerro, la cebolleta, la espinaca y la acedera; se procura que en cada marmita chica cueza una sola hortaliza de color, con otra de sabor; por ejemplo: remolacha con puerro, espinaca y acelga con cebolleta; zanahoria con un punto de ajo.

Se hace la papilla escurriendo bien las hortalizas, majándolas y pasándolas aparte: ha de quedar todo deshecho y homogéneo. Se añade á la papilla harina y huevo batido, y se vuelve al fuego hasta que espese; si el colorido perdiese viveza al aña-

dir la harina, se recolorea con verde de espinacas, jugo de remolacha y amarillo de azafrán.

Se deja reposar la papilla y enfriarse; se corta en figuras, que pueden ser redondas para un color y cuadradas para otro; no se envuelven en nada, y se fríen, aprisa, en manteca hirviendo.

114 — Fritos de sémola.

Se cuece sémola en caldo, añadiendo como una nuez de mantequilla. Se calcula la cantidad de modo que, al dejar enfriar la sémola, forme una masa compacta.

Se pone á enfriar la papilla sobre una lata con bordes, dejando la pasta de un alto como de dos centímetros.

Ya fría, se corta en cuadraditos ó en losanges, y se fríe, envuelta en miga de pan rallado.

115 — Frito de queso blanco y blando.

Se toma medio kilo de buen queso de Burgos, ó gallego de tetilla, pero fresco, y se cortan porciones como fichas de dominó, que se envuelven en pasta blanca de

encapotar y se fríen en manteca de vacas, rebozadas en pan rallado.

116 — Delicias de queso.

A seis claras batidas á punto de nieve y muy firmes, se incorporan doscientos gramos de queso de Gruyére, raspado; bien mezclado todo, se forman como nueces, que, al freirlas en aceite muy caliente, se hinchan. Sírvase pronto.

117 — Frito variado.

Llámase así al que reúne varias clases de fritos, como criadillas, sesos, chuletitas de cordero, croquetas, pastelitos ó bocadillos de hojaldre (que no son fritos, pero alternan con ellos). El frito variado hace más plato que el frito de una sola clase, y se presta á más bonita colocación en la fuente, cuyo fondo deberá cubrirse con un paño orlado de encaje, poniendo en el centro, en pirámide, por ejemplo, las croquetas; alrededor los pastelitos, y en torno, en corona, las chuletitas ó las magras encapotadas. Todo adornado con ramas de perejil fresco ó frito, si puede ser, enano y rizado, que tanto decora.

PLATOS VOLANTES DE HORNO

CONCHAS, CAZUELITAS, CUBILETES, BOCADILLOS

118 — Conchas.

Se presta este plato á muchas combinaciones.

Las conchas pueden ser de las que se llaman en Galicia *vieiras*, y en Castilla veneras ó pechinas; deben elegirse todas iguales de tamaño, y lo más vivas posible de color.

Hay también conchas artificiales de porcelana, que resisten al fuego, y de metal; lo más bonito, si no asusta el gasto, es hacer las conchas de plata.

Son muchos, como queda dicho, los rellenos que admiten las conchas; los siguientes son los más usuales.

119 — Conchas de picadillo de carne.

Se hace un picadillo de carne, tocino y jamón; se sazona con sal y pimienta, se le añade una miga de pan mojada en leche, perejil y cebolla picados á lo invisible,

uno ó dos huevos; se pasa por la sartén, y se rellenan las conchas, no del todo, porque siempre hincha algo el picadillo. Se ponen en el horno, y se sirven.

120 — Conchas de picadillo de ave.

Es casi la pasta de las croquetas, sólo que no se pica el ave tan menudamente. También puede ser la pasta de la segunda fórmula de croquetas. En el centro de cada concha, y metido en la masa, se pone un trozo de pechuga de ave, del tamaño de un garbanzo.

121 — Conchas de merluza.

Cocida, asada ó frita la merluza, se pica, se deshace bien, se maja en el mortero trabajándola con una miga de pan mojada en leche y un huevo; se sazona con sal, pimienta y moscada, y se rellena la concha.

122 — Conchas de langosta, lubigante, langostinos, camarones, ostras, aviñeiras, etc.

Se parten los mariscos, cocidos ó fritos, en trozos pequeños; se hace una *bechamela*, que no esté demasiado espesa; se frie

cebolla picada á lo invisible, con perejil lo mismo; se incorpora á la *bechamela*; se pone todo en la concha, y al horno, con pan rallado por encima.

123 — Conchas de besugo y lenguado.

Se fríe el pescado, ó se cuece; si es lenguado, mejor está cocido; se pica grueso; se colocan los trozos en la concha, con sazonamiento de sal, pimienta, una puntita de ajo, pan desmigado, no rallado, perejil invisible y aceite. Al sacar las conchas del horno, se riegan con zumo de limón.

124 — Conchas de atún.

Se toma atún en conserva en aceite, y se corta en trozos de dos centímetros, que se pasan en la sartén. Se rehogan en manteca, á fuego vivo, un picadillo de perejil, dos escaluñas, dos cebollas, y un cuarto de kilo de setas. Cuando tome color, únase el atún, y si queréis, aumentad un raspado de trufas; déjese hervir un momento, líguese todo con un poco de *bechamela*, y sazónese. Guarnézcanse las conchas con la mezcla; salpíquese ligeramente de pan

rallado y dórese al horno algunos minutos; si se desea, se puede salpicar de ralladura de pan y queso. Sírvase muy caliente.

125 — Conchas de ostras.

En conchas de vieira, pónganse las ostras, una ó dos, según su tamaño, con el agua que suelten; acábese de rellenar con miga de pan, un poco frita en aceite, y con un picadito de perejil, y vayan al horno. Cuando se dore un tanto la miga, sáquense del horno, rociándolas con limón, y sírvanse.

126 — Conchas de macarrones.

Se cuecen los macarrones, cortados primero en trocitos menudos; y, antes de que se deshagan, se escurren, y se ponen algunos trocitos en el fondo de las conchas, cubiertos con queso de Parma rallado y regados con un chorrito de leche. Se añade á cada concha una nuez de manteca, pimienta, y, si se quiere, un poco de tomate frito, repartido; se cubre con pan rallado tamizado fino, y al horno.

127 — Cazuelitas de jardinera.

Caben en ellas toda especie de hortalizas, que se cuecen separadamente. Se rehogan juntas en manteca, y se llenan las cazuelitas. Lo más corriente es una mezcla de guisantes, judías verdes cortadas, setas, coliflor y puntas de espárragos.

Se pone en la cazuelita, sobre la mezcla, queso de Parma, un poco de azúcar y pan rallado, y al horno. Se sirve, naturalmente, dentro de las cazuelitas.

128 — Cazuelitas á la financiera.

Se pican menudos de gallina, y setas, crestas y riñones de gallo, todo blanqueado ya; se rehogan con manteca; se añaden quenefas de ave cocidas; se pone todo en la cazuelita, y se cubre con salsa española. Horno.

129 — Cazuelitas de bacalao guisado.

Se guisa bacalao, se pica menudo, y se rellenan las cazuelitas. Horno.

130 — Cazuelitas de sardina.

Se limpian, descabezan y desespinan sardinas, y se enrollan sobre sí mismas, friéndolas en la sartén con un picadillo fino de cebolla, tomates y pimientos, y sazonando con sal.

Se pone una sardina en cada cazuela, y se acaba de rellenar con el guiso, sin que exceda el aceite. Se cubre con pan rallado, y al horno.

131 — Cazuelitas de guisantes.

Se cortan setas, trufas, pechugas de gallina, lengua á la escarlata y jamón, en trocitos pequeños; se cuece todo en manteca, con sal, pimienta y moscada, y se cubre con un puré espeso de guisantes, al cual se le añade una copa de *fine champagne*. Horno.

132 — Cazuelitas de cangrejos.

Se hace un puré espeso de cangrejos, machacando todo el cangrejo (cocido primero en vino blanco) menos la cola, que se guarda, y, bien tamizado, se reúne á una salsa *bechamela*.

Se reduce al fuego, y se ponen en cada cazuelita dos colas de cangrejo y dos setas cortadas, rellenando con el puré. Horno.

133 — Bocadillos.

Son los pastelitos pequeños de hojaldre, que generalmente se compran en la pastelería y se rellenan en casa.

Suelen rellenarse con picadillos de ave ó de ternera, ó *bechamela*, en la cual se baña una ostra ó una colita de camarón.

Debo advertir que hay que ahuecar un poco el pastelito, no escatimando relleno. En las pastelerías, cuando se venden rellenos, suele hacerse lo contrario.

SECCIÓN CUARTA

PECES, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS

Habiendo dado en La Cocina Española Antigua tal abundancia de recetas para componer los peces y la mariscada, aquí dominarán las que permitan presentar el pescado como elemento de una comida algo esmerada en su composición, dentro de lo casero.

No hay minuta bien dispuesta sin el plato de pescado ó marisco. Los mariscos son preferibles para almuerzo, y para comida los peces blancos ó rosados y de buen tamaño.

Á veces puede un pescado grande matar plaza como asado; generalmente, se presenta cocido, y el asado es de carne ó de ave.

El pescado ha de estar fresquísimo. Puede servirse frío ó caliente, cuando es cocido; si es asado, siempre muy caliente.

El pescado menudo nunca figura sino en almuerzos, y de confianza.

El pescado se sirve después de la sopa, haciendo de *relevé,* si no hay frito ó plato «de matar hambre». En una casa donde se comía muy á la inglesa, la de doña Emilia Gayangos de Riaño, he visto empezar, sin sopa, por un pescado, siempre magnífico.

134 — Caldo corto para cocer el pescado.

Córtense en ruedas zanahorias, cebollas, puerros, chirivías; hervidlos en agua vinagrada, con tomillo, perejil, salvia, laurel, ajo, perifollo, apio y un poco de tocino ó manteca. Reduzca á fuego vivo, y conservadlo embotellado, para usarlo cuando haga falta.

Si en lugar de vinagre ponéis una botella de vino blanco, el caldo corto ganará.

Si ponéis vino tinto, haréis lo que se llama «caldo corto azul». Cada vez que hagáis uso de este caldo corto, añadid una botella de vino, si podéis, de Jerez, ó un poco de aguardiente. Ya cocido el pescado, tamizad el caldo corto y embotelladlo. Cuanto más sirve, mejor es. Si podéis pro-

curaros un vino muy alcohólico, prendedle fuego cuando el pescado hierve sobre la llama; entonces tomará mejor el gusto del caldo corto.

El inconveniente del caldo corto, es que da igual sabor á todo pescado. Es bueno para disimular insulseces, y hasta... principios de ojo turbio.

135—Caldo blanco para cocer el pescado.

Tres partes de agua y una de leche; sal, pimienta en grano, ramillete, cebollas, chirivías, zanahorias, puerro y perejil.

Este caldo blanco es excelente para cocer los pescados grandes, sean blancos ó rosa.

136—«Agua buena», para cocer el pescado.

Si se puede cocer el pescado en agua de mar, es el mejor sistema para algunos; pero, no estando cerca el mar, se hace lo que se llama «agua buena», que es un agua donde se hace cocer antes perejil en rama, cebolletas enteras, dos granos de pimienta, una hoja de laurel y bastante sal.

PECES DE MAR

137 — Merluza cocida.

Puede ser entera ó en trozo: en este último caso se elige lo *cerrado,* la cola, que se cuece en alguno de los caldos ya explicados, ó sencillamente en agua fría, con un poquito de sal. Cuando el agua levanta el hervor, se retira, y ó se sirve caliente, ó se deja enfriar, si se prefiere, en el cocimiento.

En la sección de *Guarniciones* se encontrarán muchas aplicables al pescado cocido: la más usual es la de patatas moldeadas y cebollitas pequeñas, con ramas de perejil.

También en la sección de salsas se encontrarán bastantes para el pescado cocido; pero diré que es un error aplicar á la merluza salsas fuertes, con mostaza; la mayonesa (que tanto se ha vulgarizado), le está bien, y mejor aún la holandesa y la mayordoma.

El procedimiento para cocer todos los pescados blancos es el mismo de la merluza.

138—Merluza asada en ruedas.

Tiene que ser la merluza de muy buen tamaño.

Cortadas las rodajas, quitada la piel y espina, se colocan en un plato hondo, asándolas al horno con aceite, sal y zumo de limón.

No hay que dar tiempo á que se reseque la merluza. Cuando se saque, se desengrasa y sirve, rodeada de un picadito de remolacha cocida y sazonada y de huevos duros, y otro picadito de patata salteada en manteca, con salsa blanca en la salsera. Se procura que estos picadillos adornen.

Las ruedas han de tener un grueso de cuatro centímetros.

139 — Budín de merluza.

Se cuece la merluza con cebolla, zanahoria, una hoja de laurel, perejil, un diente de ajo, unos granos de pimienta, sal, un poquito de aceite y otro poco de vinagre. Ya cocida, se desespina y desmenuza. Se pone en una cazuela á cocer tomate en su propio jugo: para medio kilo de merluza, medio de tomate. Se fríe en aceite, quitado el verde, un picado de cebolla, y

cuando está dorada se añade el tomate, antes pasado por la pasadera.

Bien frito todo, se agrega la merluza y se le dan unas vueltas, y apartada ya del fuego se mezcla bien, añadiendo, para medio kilo de merluza, cuatro huevos batidos. Se unta un molde con manteca, y se forra con pan rallado; se coloca la masa y se cuece al baño de maría, dentro ó fuera del horno. Se sirve con una mayonesa, ó con una salsa de tomate. Puede comerse frío ó caliente.

Este budín también puede moldearse en corona: dentro irá la mayonesa.

140 — Arlequín de merluza.

Se sacan veinticuatro filetes de merluza; se desespinan, se les da á todos forma igual. No deben ser muy delgados.

En una fuente que pueda ir al fuego se ponen los filetes, con manteca, sal y zumo de limón. Deben ir todos encima; es decir, ninguno sobre otro. La superficie de ocho de ellos se cubrirá con un picado de pimiento rojo morrón, muy bien repartido; la de otros ocho, con pan rallado, que se do-

rará con yema de huevo, á pincel, y los otros ocho, con puré de espinacas.

Se tendrá en una fuente un arroz guisado y moldeado, alrededor del cual se irán colocando con simetría los filetes de merluza, después de que hayan estado cinco minutos en el horno.

Lo blanco del arroz y lo amarillo, verde y rojo de los filetes, hacen un plato vistoso.

141 — Pescadillas en caldo empanado.

En una jamonera se echa (según la cantidad de pescadilla) aceite fino; se refríe una cebolla picada menuda, unos dientes de ajo, también picados, y unas hojas de laurel; cuando todo está refrito, se liga con un poco de harina, mojándola con agua bien caliente; se deslíe, agregando el zumo de uno ó dos limones; se pone á fuego fuerte, y cuando ha levantado el hervor, se le echa sal y un poco de pimienta molida; luego se van formando las pescadillas enroscadas para poderlas sacar bien; cuando han dado dos hervores, se apartan del fuego fuerte, añadiendo un poco de pan ra-

llado dentro; al servirlas se salsean por encima con este mismo fondo; hay que tener cuidado de que no esté muy espeso el caldo, como también de no echar mucho pan, para que no resulte espeso.

142 — Bacalo de Elena.

Tómese bacalao de Langa ó de Escocia y remójese cuarenta y ocho horas, las primeras veinticuatro entero, las otras, partido en trocitos; luego de remojado, ráspese, y desespínese.

Se envuelve en harina y se coloca en una fuente. Se corta muy delgadita bastante cebolla en ruedas, y una vez cortada se machaca en el mortero, se le agregan hojas de perejil y se machacan encima; una vez picado el perejil se añade un buen puñado de piñones y se machaca todo junto perfectamente. Cuando todo está convertido en pasta, se le incorpora poco á poco el aceite crudo ó desranciado, á gusto; se le añade igual cantidad de agua y la sal correspondiente, y cuando todo esto forma una salsa espesita, se pone en la cazuela capa de bacalao y capa de papilla, terminando por una de salsa. Se hace arrancar

un hervor á fuego vivo, y luego se deja cinco horas á remanso, cuidando que no se pegue. Ha de estar herméticamente tapado.

(ELENA ESPAÑOL.)

143 — Bacalao en salsa de huevo.

Se remoja el bacalao dos días, y se corta en pedazos cuadrados, desespinándolo; se seca con un paño y se envuelve en harina y después en huevo batido, dorándolo en la sartén en manteca cocida. Se tiene en una tartera leche hirviendo y se echa el bacalao y un punto de azúcar, á gusto. Á la hora de comer se baten unas yemas de huevo y se les va añadiendo de la leche en que está el bacalao, revolviendo siempre para que no se corte. Esta salsa, caliente, es la que se sirve con el bacalao.

144 — Muselina de bacalao.

Remojado el bacalao y limpio de pellejo y raspas, se desfilacha y se empapa dos horas antes de servirlo, en una papilla que se hace del siguiente modo:

Para tres cucharadas de harina, una de

agua, dos de aceite, una yema de huevo, la sazón y unas gotas de coñac.

Con un tenedor se van cogiendo las hilachas de bacalao así preparadas, y sofriendo en mucho y buen aceite sobre fuego muy vivo. En general, todo el que come de este plato por primera vez, pregunta qué cosa es. Encuentro la receta en Angel Muro.

Añadiré por mi cuenta que el bacalao suele tener más partidarios en sus guisos populares, que figuran en La Cocina Española Antigua.

145 — Abadejo con nata.

Coced un abadejo, ya entero, ya en pedazos, en agua salada, cuidando de atar bien la cabeza con un hilo, á fin de que no se estropee. Derretid á fuego lento doscientos cincuenta gramos de manteca fresca, á la cual añadiréis un puñado de perejil é igual cantidad de cebolleta, finamente picado todo; verted por encima poco á poco una taza de nata fresca, ó, á falta de nata, igual cantidad de buena leche; moderad el fuego, y menead sin interrupción la salsa con cuchara de palo, durante un cuarto de

hora. Servid esta salsa, en una salsera, con el abadejo, rodeado de patatas cocidas y lechuga fresca picada.

146 — Mero esparrillado, con salsa de aceite.

Escamarlo, vaciarlo y limpiarlo. Abrirlo por el dorso y aplanarlo. Ponerlo á maceración en aceite, con sal y pimienta gorda. Colocarlo á buena lumbre, en las parrillas, cuidando que no se pegue, ni se tueste, rociándolo con aceite y volteándolo. Terminada su cocción, trasladarlo á una fuente y presentarlo circuído de ruedas de limón y acompañado de una salsa de aceite.

147 — Besugo mechado.

Tiene que ser un besugo corpulento, y se mechará, no como la carne, sino dándole unos cortes al través y colocando en ellos lonjitas de tocino, sazonado con perejil y un poco de ajo majado. Se envuelve luego el cuerpo del besugo, bien untado de aceite y polvoreado de sal, en pan desmigajado (no rallado), y el pan ha de impregnarse de aceite también, antes de aplicárselo, y ha de exprimirse con la mano, para que

no lleve excesivo aceite. Con el pan se mezcla perejil picado á lo invisible. En seguida se pone el besugo en el horno, y si se viese que se secaba, al dorarse el pan, se regaría con un poco de caldo. Ha de ir el besugo á la mesa asadito, pero jugoso. Al servirlo, zumo de limón.

148 — Lenguado cocido.

El lenguado, para cocerse, ha de ser de buen tamaño.

Si hay agua de mar, cuézase en ella. Si no hay agua de mar, empléese agua bien salada.

Ya cocido, se escurre y se sirve con patatas enteras y de tamaño igual, cocidas en la misma agua, echando por encima, al pez, un poco de manteca fresca de vacas, derretida.

Al lenguado cocido le está bien la salsa blanca (véase *Salsas)*, servida en salsera.

149 — Lenguado en engañifa.

Á veces necesitáis, para un convite, un lenguado de buenas dimensiones, y sólo aparecen pequeños. He aquí cómo se imita un lenguado grande;

Levantad, de cada lenguado pequeño, los cuatro filetes. Así que tengáis una cantidad regular de filetes, en la fuente donde hubieseis de colocar el lenguado grande, vais colocando los filetes con primor, formando el cuerpo del pez. Armado el cuerpo, colocáis á las extremidades una cabeza y una cola, y luego ponéis el aderezo que os plazca, sea *bechamela* (para lo cual deben estar cocidos los filetes), ó sea *gratin*. Debe procurarse que el aderezo ó salsa se extienda sobre el cuerpo. Por lo demás, este sistema es hasta mejor que el del pescado entero; evita las espinas, y el sabor es igual.

150 — Lenguado al gratin.

Esta es una de las recetas que más varían en los diferentes libros de cocina; yo doy las tres que he experimentado y visto que son buenas. En lo esencial son iguales; la diferencia es de refinamiento.

1.ª *Lenguado al gratin casero y modesto.*—El pez no ha de ser muy chico: los lenguados demasiado pequeños están mejor fritos. Se vacía y escama el lenguado; se le arranca la piel negra del dorso, y se

le practican dos incisiones de arriba abajo por ambas caras, y algunas incisiones transversales, á fin de que el adobo lo penetre bien. Se frota luego por todas partes con limón. En el fondo de la fuente se tiende una capa de pan rallado, perejil finísimamente picado, cebolla también menudísimamente picada y ya rustrida, y se añade aceite en cantidad suficiente. Se acuesta encima el lenguado; se le pone alrededor y encima la misma guarnición; se salpimenta; se moja con un vaso de vino blanco, y al horno quince ó veinte minutos, sin dejarlo que se seque ó se tueste. Se sirve en la propia fuente, y mejor si es de plata y oval.

2.ª *Lenguado al gratin escogido.*—Se hace como el anterior, sólo que—en vez de aceite, se emplea manteca fresca de vacas—en vez de vino blanco común, buen Riscal blanco ó Sauterne—y á la guarnición se añaden setas, quenefas, colas de langostinos, huevas de pescado, quisquillas, trufas, guisantes, penquitas de coliflor, y se adorna caprichosamente, con ruedecitas finas de remolacha y zanahoria (ya cocidas como todo lo demás de la guarnición, que ha de estar cocido y rehogado).

En suma, cuesta mucho más caro el plato, y es más distinguido.

3.ª *Lenguado al gratin abundante.*—Algunas veces un hermoso lenguado desespera á las amas de casa, por temor de que no alcance para el número de convidados. He aquí el modo de aumentarlo cuanto se quiera:

Se prepara como en la primer fórmula, pero en una fuente donde el pez esté muy holgado y quede un espacio para la guarnición. Esta guarnición debe estar ya sazonada y guisada, y no hay más que colocarla alrededor cuando el lenguado va al horno. La guarnición puede ser:

1.º Una menestra de legumbres, con su jamón, etc.

2.º Guisantes, coliflor, colecitas de Bruselas.

3.º Un picado de carne, jamón, tocino,—con *bechamela.*

4.º Un picado de marisco ó pescado fuerte, como almejas, mejillones, langostinos, ostras, aviñeiras, langosta, atún, salmón, caviar. Todo sirve para esta guarnición y realza el gusto del lenguado, siempre que la guarnición esté ya bien guisa-

da, sabrosa y jugosa. Evitar, en el lenguado al *gratin*, la secura, que lo desazona por completo. Debiendo estar jugoso el lenguado al *gratin*, no se sirve salsa con él. Si se tiene la desgracia de que se seque, sírvase una salsa para ocultar el percance.

151 — Filetes de lenguado en pirámide.

Para hacer este plato se necesitan tres buenos lenguados, carnositos.

Échense, ya limpios, en agua hirviente y salada; después de un solo hervor, apártese la besuguera al margen del fuego; pasados diez minutos, escúrranse los lenguados y déjense casi enfriar; sáquense entonces los filetes: cada lenguado da cuatro.

Regularícense, que tengan igual longitud; pónganse en un plato, sazónense y riéguense con aceite y vinagre.

En fuente redonda, hágase una pirámide bien formada de ensalada, compuesta de remolacha, zanahoria, patata, todo cocido; añadid un picado de pepinillos, algunas alcaparras, setas en vinagre; sazónese como toda ensalada, y añadid dos cucharadas de picado de mayonesa presa en gelatina.

En el remate de la ensalada, colocad un copetito de lechuga y berros.

Alrededor de la pirámide de ensalada y apoyados en ella, colocad de pie, con primor, los filetes de lenguado, y en torno de la pirámide y al borde de la fuente, pónganse triángulos de gelatina.

En salsera, una salsa, tártara ó remolona; de las fuertecitas del pescado.

Este plato frío es muy vistoso.

152 — Rodaballo cocido.

Limpio el pez, se coloca en el doble fondo de la pescadera, y se cuece suavemente, de hora y media á dos horas, en caldo blanco un poco salado.

Cuando empieza á hervir, se aparta para que cueza á remanso.

Se escurre, y se sirve con alguna de las salsas indicadas en su sección.

Hay también quien lo cuece en agua salada, ó «agua buena» y lo presenta sencillamente con las vinagreras y rodeado de patatas cocidas y de las cebollas con que coció.

153 — Rodaballo salvado.

Siempre que el rodaballo, sin estar pasado, no sea muy fresco, en vez de cocerlo, según la precedente fórmula, vale más del modo siguiente: En cuatro ó cinco litros de agua, disolved medio kilo de sal; añadidle una docena de hojas de laurel, otras tantas cebollas cortadas en pedazos, un puñado de perejil, igual cantidad de cebolletas, y un ramo de tomillo; hierva á fuego vivo durante un cuarto de hora; pasad y dejad enfriar.

Vertedlo por encima del rodaballo, cuidando de no mezclar con el líquido el depósito que haya podido formar al enfriarse. Concluid luego la cocción del rodaballo en el caldo blanco. Servidlo con perejil fresco; venga con él una salsera con manteca derretida, si ha de comerse caliente, y las vinagreras, si ha de comerse frío (que es mejor siempre que la frescura del pez ofrece duda).

154 — Trozo de rodaballo al Champagne.

Guiso caro y elegante.

Coced en una gran marmita tres ó cuatro lonjas de buey magro con otras tantas de tocino, hierbas finas, dos cebollas mechadas con clavos de especias, sal y pimienta. Después que la carne suelte el jugo, sacadla; añadid al jugo dos cucharadas de harina, para hacer un rojo; mojad poco á poco con una taza de consumado, despegando el fondo con cuchara de palo. Meted en la marmita el trozo de rodaballo envuelto en lonchas de tocino; poned encima las lonjas de buey, y verted sobre todo una botella de vino de Champagne; sirve perfectamente el nacional, de Codorniú ó San Sadurní de Noya.—Dejad cocer durante media hora á fuego muy lento; retirad el rodaballo con precaución, á fin de no estropearlo; al servir, quitad las lonjas de buey y colocadlo en una fuente con una salsa de cangrejos (véase *Salsas)*. La fuente ha de rodearse de un cordón de cangrejos de río, colocados alrededor del rodaballo.

155 — Congrio ó anguila de mar con cardo.

Si el congrio es fresco, se procurará que sea de la parte del vientre, porque es la que menos espinas tiene, pues oí á una antigua cocinera que el «congrio abierto y la merluza cerrada», dando á entender cual es lo mejor de cada pescado.

Limpio y cortado en trozos, se refríe en aceite, con un poco de cebolla; se pone en una cazuela, con salsa de perejil, piñones majados y caldo de sustancia. Se sazona y se deja á hervir con el cardo, que ya estará pelado, troceado y medio cocido. Cuando el cardo se empiece á ablandar, se puede servir el plato.

Si el congrio es del que se vende seco, se deberá tener en remojo veinticuatro horas, y se guisa del mismo modo.

El congrio se guisa igualmente con alcachofas ó guisantes.

156 — Congrio ó anguila de mar en arroz.

Se corta el congrio en ruedas, y mejor en pedazos pequeños, quitándole toda la espina que se pueda.

Se frie en la sartén bastante cebolla picada y un tomate hecho trozos, como para el potaje de garbanzos, y se sazona con sal, pimienta y una miajita de pimiento picante. Se le pone también un diente de ajo machacado, y perejil muy picadito.

En este refrito se ponen, luego que esté empezada á dorar la cebolla, los trozos de congrio. Así que toman color, se pasan á una marmita con su guiso, y con dos veces tanta agua salada como ha de ser la cantidad de arroz. Se pone el arroz, se deja que dé un hervor, se retira á fuego manso, se zarandea un poco el guiso moviendo la tartera por las asas, y se sirve cuando el arroz esté en punto.

157 — Doncella en tartera.

Guiso español. Se limpia y hace trozos la doncella, y se ponen los trozos en una tartera con agua, un vaso de vino, sal, cebollas partidas, ajo machacado, aceite, pimiento y una gran corteza de pan tostada y mojada en vinagre, deshecha.

Se tiene hora y media á fuego manso, y se revuelve alguna vez, para que no se pe-

gue; cuando se vea que está á punto, se sirve con su guiso.

158 — Gallo ó san Martín, con guisantes.

Guiso de primavera. Se cuecen guisantes nuevos en agua y sal; se sazonan, cuando están á medio cocer, con sal y pimienta, y un polvo de azúcar, y se terminan escurriendo el agua y poniéndolos con manteca á saltear al fuego.

Se tiene cocido el san Martín, con cebollas, y se escurre el agua, haciendo un puré de las cebollas y añadiéndolo á los guisantes, y echándolo por encima del pescado, con el cual debe dar un hervor.

159 — Corvina asada al agrio.

Se limpia la corvina, se sala, y se asa en marmita, en aceite, sobre un lecho de ralladura de pan con perejil picado, y regándola, si se ve que se seca, con una mezcla de vino blanco, vinagre, limón y agraz. Ese mismo agrio se presenta en salsera, al servirla, añadiendo, para espesar la salsa, un ligero puré de patata, y para

la sazón, pimienta. Á falta de agraz, se puede usar zumo de naranja agria.

160—Mendo en blanco.

Se cuece el mendo con agua y sal, se seca y escurre.

Se derrite en una sartén manteca de vaca muy fresca, y en ella se rehoga un picadillo de perejil, puerro, zanahoria y cebolla. Cuando todo está pasado, se añade un cuartillo de leche, en el cual se deslíen dos cucharadas de fécula de patata. Se echa todo ello sobre el pescado, y se deja cocer á fuego manso como media hora. Luego se sirve.

161 — Mújol cocido.

Se cuece en «agua buena» y se presenta con guarnición holandesa (patatas cocidas y salsa holandesa) ó con cebollitas cocidas y cualquiera de las salsas para pescado cocido.

162 — Mújol frito.

Se fríe en trozos, con su piel, en mucho aceite, y se presenta guarnecido de patatas fritas, cortadas muy delgadas, que, al freírse, se enroscan.

163 — Robaliza cocida.

Á la robaliza llaman en Asturias lubina, y en Andalucía se la considera como una especie de mújol.

La robaliza, como todo pescado, se cuece en agua fría, salada, en la cual se echa una cucharada de aceite, unas gotas de vinagre, un puerro, dos cebollas, perejil y cebolletas.

Se sirve con aceite y vinagre, ó con salsa holandesa y patatas cortadas en figura de aceituna enorme.

164 — Róbalo ó lubina á la casera.

Se ata la cabeza de la lubina, se coloca en la pescadera con unas cebollas cortadas á ruedas finas, un ramillete, y á los lados patatas rebanadas del tamaño de un duro y del grueso de medio centímetro; se echa agua que cubra apenas la lubina, agregándole un poco de aceite fino y un filete de vinagre; se pone á fuego fuerte, y cuando ha levantado el hervor, se espuma, se retira un poco y se deja que vaya cociendo por espacio de unos diez minutos; se aparta luego del todo, teniendo cuidado que no se deshaga la patata; cuando se va

á servir, se coloca en una fuente, quitándole el hilo; se pone la patata á los lados, bien colocada con una espumadera; se recoge la cebolla, que se extiende por encima, y se le echa un poco de caldo del mismo de la lubina, al momento de servirla.

165 — Cola de róbalo en salsa.

Según Cornide, el róbalo es la lubina, quizá también llamada en Francia *loup*.

Se pica puerro, cebolla, cebolleta y perejil, y se une á un buen trozo de manteca y cincuenta gramos de harina; se sazona con sal, pimienta y moscada, y se pone sobre el trozo de róbalo, que se cocerá á fuego moderado; y cuando vayan estando cocidos el pez y la salsa, se le añadirá un vaso de vino blanco de Salvatierra.

166 — Rueda de atún mechada.

Aquí hacemos poco aprecio del atún, y se considera pez ordinario. Sin embargo, con un guiso fino, puede presentarse en una mesa distinguida.

Hay que tomar una hermosa y gruesa rueda de atún y mecharla con filetitos de tocino y de anchoa. Blanquéese luego sin

dejar que hierva, con agua salada y acidulada, hasta que se atersen sus carnes; luego refrésquese, enjúguese y póngase en una cacerola plana.

Píquese una cebolla, rehóguese con manteca, sin que tome color; salpíquese con una cucharada de harina; désele vueltas á ésta un minuto y desliase poco á poco con caldo caliente, de modo que forme una salsa ligera; revuélvase hasta que hierva esta salsa y déjese bullir algunos minutos; luego tamícese sobre la rueda de atún, que la cubra; añádase un ramillete y perejil; vuelva á hervir la salsa, retírese á fuego manso y déjese así tapada una hora.

Al ir á servir, quítese la piel al atún, sacándolo con la espumadera, y colóquese la rueda en un plato. Déjese reducir un poquito más la salsa, líguese con dos yemas de huevo y échese sobre el atún, salpicándolo con una cucharadita de alcaparras enteras y perejil picado.

El atún mechado puede figurar como *relevé*, después de la sopa.

167 — Salmonetes achicharrados.

Límpiense y háganse con la punta de un cuchillo incisiones de arriba abajo y de derecha á izquierda, para que la piel no reviente. Polvoreadlos con sal fina y un poco de pimienta. Rociense con aceite, déjense así una hora, y luego séquense con un paño, y á la parrilla, á fuego vivo, volviéndolos para que se doren por ambos lados.

Derretid en una cazuela ciento veinticinco gramos de manteca; añadidle los hígados de los salmonetes, bien machacados en algunas cucharadas de agua; incorporadle una buena cucharada de alcaparras. Los salmonetes tostados en las parrillas no han de rociarse con esta salsa; se echa en una fuente, y encima se ponen los salmonetes.

168 — Raya frita.

Para freir la raya hay que partirla en trozos y marinarla en sal, vinagre, harina, perejil y cebollas cortadas.

Se deja así cuatro horas, y luego se fríe en aceite, envuelta en batido de huevo y harina.

169—Raya guisada.

Se cuece primero con «agua buena» y un vaso de vinagre.

Cocida ya, se fríe cebolla en ruedas, perejil picado, ajos y un poco de jamón y tocino cortado en dados.

Se añade este refrito, en una marmita, con el aceite, á la raya, que se habrá escurrido bien, y se deja á fuego manso unos veinte minutos. Luego se sirve.

No está mal este guiso con añadidura de guisantes.

170 — Raya con queso.

Cuézase una raya en «agua buena» y con un vaso de vinagre; escúrrase, recórtese, pélese y póngase en un plato mantecado, por capas de carne de raya y capa de salsa *bechamela*, con mucha pimienta, salpicando todo de queso de Parma rallado.

Póngase á la boca del horno unos minutos, y sírvase.

171 — Estofado de pescado.

Sirven para este guiso la robaliza, la lubina, el rodaballo, la merluza, el congrio.

Se limpia el pez, se corta en tajadas y se

pone en la olla, con una cucharada de vinagre fuerte, sal, pimienta, moscada, aceite, dos cebollas y una cucharada de agua.

Tápese la olla con papel de estraza, póngase encima una tarterita con agua y déjese á fuego manso como media hora.

A la media hora se destapa y se le añadirá caldo, vino blanco, un rojo de harina y seis cebollitas pequeñas.

Hierva con este nuevo aderezo como otra media hora, y sírvase luego en una fuente, guarnecida en el fondo con tostadas de pan frito.

172 — Torta de pescado.

Sirve cualquier pescado que tenga la carne blanca y firme. El róbalo, el lenguado, la dorada, y aun el salmonete.

Se hace cocer el pescado en caldo corto bien sazonado, y después se le quita toda la carne; se tiene preparada una salsa blanca (véase *Salsas)*, se echan en ella los trozos de pescado, y bien caliente todo, se coloca en la tortera, que se prepara así: se cuecen algunas patatas en muy poca agua, se pasan, y se añade á este puré un regular trozo de manteca (ninguna leche si

ha de ir en molde) y dos huevos enteros. Se trabaja la pasta; si hay un molde de corona, se enmanteca, se echa la pasta, y al horno veinte minutos. Bien dorada la pasta, se extrae del molde sobre una fuente y se colocan en medio pescado y salsa. Si no hay molde, se arma la corona con las manos dentro de un plato hueco, y se cuece quince minutos al horno; se le coloca el pescado en el centro, y al horno unos minutos más para servirlo caliente del todo.

173 — Espuma de pescado.

Deshágase pan en leche; luego quítense las espinas al pescado asado ó cocido que haya sobrado y písese con la leche y el pan; añádase cuatro yemas de huevo, un buen trozo de manteca fresca y dos claras batidas á punto de nieve. Mézclese todo y cueza al baño de María. Desmoldéese y sírvase con salsa blanca.

174 — Sábalo asado.

Tómese un buen sábalo, quítense las aletas y póngase en adobo una hora con sal, aceite, cebolleta en raspa y ramas de perejil.

Ásese á fuego no muy vivo, despacio, regándola con aceite y volviéndola.

Sírvase en una salsa de manteca derretida, perejil picado y zumo de limón.

175 — Sábalo ó alosa cocidos.

Tómese un sábalo regular y límpiese sin escamarlo; póngase en la pescadera con agua, sal, vinagre, ramo de perejil; dése un hervor y póngase á fuego manso, lejos del ojo de la lumbre, treinta y cinco minutos.

Retírese, escúrrase y escámese entonces, lavándolo con su propio cocimiento; preséntese luego con patatas redondas y acompañada de una salsa holandesa.

176 — Sardinas en cajetín.

Fué este guiso el primero que hice en mi vida, por cierto en las Rías Bajas, y no lo encontré después en ningún libro.

Escamadas, limpias y descabezadas las sardinas, se hacen cajetines parecidos á los de las mantecadas, pero más largos, de las dimensiones del pez.

Se untan de aceite y se coloca en el fondo una capa de pan esmigado, impreg-

nado en aceite también, y la sardina sobre este lecho.

Se acaba de llenar el cajetín y de cubrir la sardina con un refrito de tomate y cebolla picada, perejil, sal y pimienta y un polvo de pimiento rojo, y este refrito ha de ir jugosito de aceite.

Se asan luego las sardinas, dentro de sus cajetines, en la parrilla ó en el horno.

Si se hacen cuidadosamente los cajetines, el plato no tiene mal aspecto.

Con él se sirven pimientos verdes, muy chiquitos, fritos.

177 — Boquerones fritos.

Se preparan en ramilletes, reuniéndolos por la parte de la cola y descabezándolos. Se fríen con mucho aceite, en vueltos en harina y huevo batido.

178 — Boquerones al horno.

En una fuente que resista el fuego, se ponen los boquerones arreglados simétricamente y se aliñan con aceite, agua (una parte de aquél y dos de ésta), perejil y ajo finamente picados y una buena cucharada de pimiento, todo sazonado conveniente-

mente. Se mete la fuente en el horno templado y se saca cuando los boquerones empiezan á separarse de la espina central. Se sirven en la fuente.

PECES DE DOS AGUAS Y AGUA DULCE

179—Truchas.

Sean ó no asalmonadas, las truchas de buen tamaño deben presentarse cocidas por el mismo procedimiento que el salmón. En la sección correspondiente se encontrarán las salsas y las guarniciones.

180—Salmón cocido.

El salmón es siempre plato fino y caro. Rara vez, excepto en convites, se presenta entero. Generalmente, las recetas se refieren á un trozo. El mejor es el central.

En la cantidad de agua necesaria para cubrir bien un kilo de salmón, se echa una buena cucharada de aceite, media escasa de vinagre, seis ú ocho granos de pimienta y la sal. Todo esto debe cocer bastante tiempo para que el aceite pierda el cru-

do y el agua se aromatice con la pimienta. El pez se echará cuando el agua esté en completa ebullición, y cocerá de diez minutos á media hora, según el grueso.

El salmón cocido se sirve rodeado de patatas, en figura de aceituna grande, ó de langostinos, alternando con ruedas de huevo duro ó con cualquiera otra guarnición más nueva, siendo muy bonita la de timbalcitos de masa fina, llenos de hortalizas diversas, ya cocidas y sazonadas y bañadas en salsa tártara ó mayonesa.

Todas las salsas del tipo de la mayonesa y remolona acompañan bien al salmón cocido.

181—Salmón frito.

El salmón se fríe sin rebozarlo en nada. Se hace chocolate, como una taza, y se le añaden una ó dos yemas de huevo bien batidas al chocolate, que no debe estar caliente. Luego, con esta mezcla, se baña el salmón frito al servirlo.

182—Rueda de salmón tostada.

Córtese una buena rueda de salmón y póngase á marinar con aceite fino, sal, pimienta y hierbas finas picadas. Revuélvase

la rueda en la marinada, dejándola en ella dos horas.

Poned el pescado en las parrillas á fuego moderado, que se ase poco á poco; volvedlo, con cuidado de no deshacerlo, lo cual lograréis tapándolo con un plato y volviendo la parrilla, de modo que el pescado quede en el plato, y luego se desliza sobre la parrilla por la parte opuesta.

Terminada la operación de asar, despellejad, colocad la rueda en fuente redonda, sobre servilleta. La salsa se hace con una cucharada de harina, sal, pimienta y moscada, treinta gramos de manteca y clavillo. Hierva todo á fuego lento, hasta formar una papilla clara, revuélvase sin cesar, y añádanse doscientos cincuenta gramos de manteca; siga al fuego un cuarto de hora sin hervir, revuélvase sin cesar y tamícese antes de servirla con el salmón.

183 — Anguila á la moderna.

Se cortan las anguilas en pedazos, y se ponen en una cacerola con sal, manteca y ramillete.

En otra cacerola se rehogarán, con manteca, unas cebollas cortadas en rebanadas.

hasta que tomen color; se echarán sobre la anguila, sazonándola con las cuatro especias, pimientos encarnados, pimienta de Cayena, un vaso de vino tinto seco, otro de Jerez, un puñado de setas y un poco de caldo de pescado. Se cubre la cacerola con papel de estraza y su tapadera, á fin de que no se evapore el guiso. Cuando esté cocida la anguila, se quitará el ramillete. Cuando esté en su punto, sírvase.

Es plato frío.

184 — Anguila enrollada.

Hace falta una anguila de buen grosor.

Se limpia, se le corta cola y cabeza; se la abre en canal y se desespina; se aplasta sobre una mesa, con la piel hacia abajo; se hace un relleno con dos ó tres huevos duros picados, un poco de pan mojado en leche, perejil, cebolletas y manteca para ligar. Extiéndase esta pasta sobre la anguila; tómese por la cola y enróllese sobre sí misma, amárrese bien y cuézase en caldo corto, con bastantes especias. Déjese enfriar, y ya bien fría, desátese, córtese en rebanadas y sírvase con salsa remolona y rodeada de gelatina picada.

185—Lamprea frita, cocida y asada.

Después de bien limpia y rascada, se frie en trozos; luego se echa en la cazuela, donde habrá á partes iguales aceite y manteca, con perejil picado, pimiento, cebolla picada y sal; en esta salsa se cuece bien, y luego se saca y cubre con pan rallado, y se pone á asar, colocándola después en la fuente. Por encima, una salsa formada con su cocimiento, añadiendo harina tostada y dos huevos. Todo ello incorporado y caliente.

CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

186—Langosta al natural.

La langosta se cuece, si se puede, viva, y cuanto más viva, mejor; en agua de mar si se puede también, y atada, con la cola recogida hacia la cabeza y las patas replegadas. Cuando tome un color rojo bonito, está cocida. Si el agua es dulce, sálese bastante.

El agua en que cueza la langosta ha de estar hirviendo.

La langosta, después de cocida y extraída de su concha, puede servirse sin ade-

rezo ni aliño alguno, colocada lo mejor posible en una fuente, con la carne de la cola los trozos del cuerpo, que se habrán despojado de los tabiques, y la carne de las patas, alrededor. Se servirá con ella una salsa tártara en salsera, y otra, vinagreta ó salpicón, para que cada cual la sazone á su gusto.

No es operación tan fácil como parece la de mondar una langosta. Hay que cuidar de que la cola quede entera; las patitas han de salir sin magullamiento, y hay que recoger el puré sin manchar las carnes, y presentarlo en montoncitos al lado de la cola, lo mismo que el coral ó huevas, si las tiene.

187 — Langosta en bella vista.

Este modo de presentar la langosta ha pasado de moda, por lo mucho que de él se ha abusado en fondas y banquetes de menor cuantía. No obstante, se sigue practicando.

Es como el jamón en dulce con huevos hilados: un plato cursi, que continúa gustando á mucha gente. La receta que sigue está un poco perfeccionada.

Cocida la langosta, se monda, cuidando de conservar bien la concha entera, con las barbillas de la cabeza. Se frota la concha con aceite para que brille y se avive su color, y aplastándola á fin de que no haga joroba en medio, y puesta en la fuente, sobre una servilleta limpia y fina, se van colocando encima del caparazón las ruedas ó *escalopes* de carne de langosta, intercalando hojitas de lechuga muy pequeñas y frescas.

Alrededor, se guarnece el plato con las patas de la langosta, alternadas con huevos duros y aceitunas gordas deshuesadas, á las cuales se les planta en medio una hojita de lechuga ó de berro, ó un ramillo de escarola.

Cabe complicar este adorno con esos tomatitos pequeños que se llaman capulís, ó con redondeles y figuras, sacadas á hierro, de pimientos verdes, rojos y amarillos, naturalmente, asados ya; de remolacha, zanahoria, berros, etc. Con estos elementos, he obtenido una decoración bonita.

Al vaciar la langosta, no hay que contentarse con aprovechar la cola y patas. Hay que sacar: la carne que está entre tabiques, el puré oscuro interior y el coral.

Se maja en mortero, y se pasa por tamiz, desliendo con un vaso chico de caldo y otro de Jerez. Y con esta especie de manteca, se puede rodear la langosta, ó llenar una salsera grande, no sin haberle echado un polvito de sal y otro de pimienta. Esta salsa es muy apetitosa.

188 — Langosta al chocolate.

Cuézase y pártase en trozos no grandes la langosta. En vez de una langosta grande, dos langostas chicas.

La langosta se parte viva y se cuece en agua hirviendo, sorprendiéndola, quiere decir, de un solo hervor, fuerte y corto.

Después, se saca del agua y se ponen los trozos, escurridos, en cacerola, con cebolla, perejil, perifollo, sal, pimienta, clavo, moscada y cayena, todo ello ya rehogado junto á fuego vivo, en aceite. Hecho el rehogado, se añade media onza de chocolate en polvo y una copa de Jerez seco.

Este guiso se vierte sobre los trozos de langosta, con los cuales se deja hervir, con fuego encima y debajo.

189 — Langosta viva.

Despedácese viva la langosta, y pónganse los trozos á fuego fuerte, en cazuela baja, con aceite ó manteca clarificada. Cuando está casi cocida, desengrásese, échese encima un vasito de coñac, y préndase fuego. Así que se apaga, añádase el aderezo á la americana, que figura en la receta siguiente; dénsele uno ó dos hervores, y sírvase.

190 — Langosta á la americana.

Esta fórmula de langosta á la americana es sencillamente langosta cocida, cubierta con el aderezo siguiente:

Córtese en ruedas finas una zanahoria y una cebolla; pónganse en cazuela con setenta y cinco gramos de manteca; hiervan sobre fuego moderado hasta que adquieran color; mójese entonces con un vaso de sustancia de caldo y otro de buen vino blanco; añádase un diente de ajo, un ramillete completo; hierva otra vez hasta que reduzca la mitad; pásese y vuélvase al fuego con una cucharada de puré de tomate, un pedazo de gelatina de carne, una pulga-

rada de azafrán y de pimiento; líguese la salsa con un rojo ligero, y consérvese caliente para el momento de servir. Debe tener un bonito color anaranjado y un gusto algo fuerte.

Todos estos guisos de la langosta son aplicables al lubigante, lobagante ó langosta francesa, lo que en Francia se llama *homard,* y que no falta en nuestras costas.

191—Lobagante á la americana.

Tomad un lobagante vivo, quitadle las patas y las tenazas, cortadle la cola y partidla transversalmente en seis pedazos iguales. Recoged el agua que sale del interior del pescado. Quitad luego las cortezas de las tenazas abriéndolas por el medio. Calentad aceite en una cazuela, echadle cebolla y escaluñas picadas; sofreid durante dos minutos; echad en la cazuela la carne de las tenazas y trozos de cola; hacedlos saltear sobre un fuego animado; sazonadlo todo con un poco de sal y un grano de pimienta, más un ramo de hierbas finas. Mojadlo con vino blanco, una copita de coñac y el agua del lobagante que se reservó. Tapad la cazuela y dejad cocer á fuego manso.

192 — Cigalas guisadas.

Se cuecen las cigalas, se mondan las colas, se majan las cabezas y se pasa su jugo, desliéndolo con caldo. Se pone en una cacerola ese jugo, un vaso de aceite, cebolla picada, la mitad de un diente de ajo machacado, perejil invisible, puerro lo mismo, una escaluña, y se deja hervir. Cuando esté blanda la cebolla, se le echan las colas al guiso, cortadas en tres pedazos, y se hace un espeso de harina, añadiendo un vaso de Jerez y media anchoa majada y reducida á fragmentos menudísimos. Se deja dar un hervor ó dos á las cigalas, se cuida de que la salsa no sea ni muy espesa ni muy clara, y se sirve muy caliente.

193 — Cámbaros.

Los cangrejos de mar, si son chicos, no sirven más que para majarlos y hacer las *bisques*; pero, si son grandecitos, pueden presentarse solos, cocidos con bastante sal y especias; si es factible, en agua de mar, y si se quiere más refinamiento, en vino blanco.

Se ordenan en la fuente, sobre primorosa servilleta, de modo que formen una pi-

rámide, en la cual se van intercalando ramitas de perejil enano rizado. Y cada cual los come como puede.

194 — Vieiras Mondariz.

Hay que empezar por cocerlas, sin que se ablanden, y luego hacer de ellas lo que se llama un *émincé*, ó sea cortarlas en laminitas finas.

Se ponen en una fuente, y se irá alternando capa de patata cocida, cortada en laminitas también delgadas, y capa de vieira.

En un recipiente cualquiera, se mezcla un vasito de vino blanco, otro de caldo, un poco de manteca derretida, pan rallado, queso de Parma, sal, pimienta y perejil picado á lo invisible. Se forma una pasta, más bien líquida, y se vierte por entre las capas. Se concluye con una de patata, espolvoreada de queso de Parma, ó de Villalón, ó de alguno de los quesos españoles que tienen gusto fuerte. Y se manda al horno, con fuego por encima al final, para que forme costra.

195 — Vieiras en salsa de Jerez.

Fríense las vieiras enteras en aceite y se escurren en el colador. Luego se cuecen, cosa de media hora, á remanso, en agua salada.

En el aceite se refríe un picado de cebolla, perejil y puerro, y cuando se ha ablandado se pasa por el tamiz, desliendo con un vaso de Jerez seco. Se añade el puré á las vieiras, que estarán ya escurridas, con un poquito de agua del cocimiento, y se sazona con sal y pimienta. Se añade una cucharada de harina para espesar, y al ir á servir se echa en el guiso otra copa de Jerez.

196 — Almejas «lame lame».

Este nombre, consagrado ya, de las almejas guisadas, se debe á que se comen perrunamente, con la lengua, y además, chupándose los dedos. No es muy bonita explicación, pero es la verdadera.

Una concha, por lo menos, debe quitarse á las almejas, para facilitar la tarea de comerlas, de otro modo bien ardua.

Yo las he visto guisar así:

Se fríe bastante cebolla picada; se pasa

luego á una cazuela, con algo del aceite en que ha freído; se sazona con sal y pimienta; se añade un vaso grande de vino blanco, cebolleta picada, y una cucharada de harina; se agregan las almejas, y se deja hervir como media hora escasa, revolviendo.

197 — Ostras á la americana.

Tienen que ser de buen tamaño.

Extraedlas de sus conchas, pasadlas por miga de pan rallado, y ordenadlas en parrilla de alambre, con charnelas, de modo que, cerrando la parrilla, queden apretadas las ostras. Rociadlas un poco con manteca derretida y haced que se tuesten ligeramente por ambos lados.

Acomódense sobre rebanadas de pan esparrilladas y preséntense rociadas con una salsa mayordoma (véase *Salsas*) caliente.

198 — Calamares á lo especiero.

Póngase en una cazuela un picado de cebolla, aceite, sal, setas, y para cada seis calamares, un vaso pequeñito de vino blanco, ó medio de aguardiente y medio de agua.

Añádanse los calamares cortados en rajitas delgadas, y cuando se hayan ablandado, agréguese un rojo de harina, una yema de huevo por cada tres calamares, un polvo de azafrán y otro de pimienta. Déjese hervir un cuarto de hora, y cuando se vea que están en sazón, sírvanse rodeados con una corona de arroz en blanco.

199 — Jibias rellenas en salsa.

No es tan estimada la jibia como el calamar, pero no siendo muy grande y guisándola bien, no desmerece mucho.

Se pican las patas de la jibia, se añade á este picadillo otro de un poco de tocino, perejil, jamón, miga de pan remojada en vino blanco, sal y pimienta. Todo esto se amasa, y se rellenan las fundas de los calamares, que luego se frien bien en aceite, tapada la boca de la funda con huevo y pan rallado, para que el relleno no se salga.

En el mismo aceite se frie cebolla picada y salsa de tomate, y se pone en la tartera, con vino blanco, sal y pimienta. Se añaden las jibias y cuece junto algún tiem-

po. Si no se dispone de tomate, se espesa la salsa con harina.

200—Zarzuela de mariscos á la catalana.

Según el libro en que encuentro esta receta, se trata de un plato popularísimo en Barcelona, al menos en los bodegones y colmados, y que es en realidad de sartén.

La copio, puesto que no puedo hablar por conocimiento, no habiendo probado el manjar, pero le encuentro buena traza.

Para una ración, se toma un calamar tierno (ó en su lugar pulpo tierno cocido de antemano), unos seis mejillones (no dice la fórmula si descascarados, pero es de suponer), un pedazo de merluza y media pescadilla. Estas cantidades aumentarán á proporción de los comensales. Se tendrá al fuego una sartén con buen aceite, y se fríe en él un picado de cebolla; se le agregan los pescados, partidos en ruedas ó en trozos, según su forma, los mejillones, un poco de tomate del tiempo, picado, algo de ajo y perejil. Saltéese á fuego vivo, sazónese con sal y pimienta

blanca en polvo, rociese con vino blanco y unas gotas de ron, déjese reducir, viértase en el plato, riéguese con un poco de zumo de limón, y puede adornarse con costrones de pan frito.

(Domenech, *Todos los platos del día.)*

SECCIÓN QUINTA

AVES DE CORRAL Y PALOMAR
CAZA DE PLUMA

Generalmente en España las aves se ceban mal, y si han de emplearse para el asado, convendrá siempre elegir cuidadosamente un ave gruesa y enjundiosa. Si se matan en casa, hay que darles su tiempo para que se enternezcan: tres días en invierno y dos en verano, ó menos si el calor es excesivo.

Cuando el ave no está gorda, se puede recurrir á rellenarla.

Los asados de ave son plato de comida, no de almuerzo.

201 — Pollos nuevos asados.

Siempre debe emplearse el asador para los pollitos nuevos. Se rellenan con miga de pan fresco, amasada con manteca sin

derretir, perejil picado y sal y pimienta. Ya rellenos, amárrense, ensártanse y ásense á fuego vivo, regándolos con manteca; sálense, y cuando estén á punto, preséntense en fuente, sobre un lecho de escarola y cercados de berros.

202 — Pollos á la indiana.

Háganse trozos dos pollos regulares; pónganse los alones y los muslos en marmita baja, á rehogar en manteca de cerdo; cuando estén á medio pasar, añádanse los demás trozos, sazonados con sal, y acaben de cocer á fuego manso.

Cuando estén pasados, sáquense los trozos con un tenedor, pónganse en cacerola y ténganse cubiertos. A la grasa que haya quedado en la cacerola, añádanse tres cebollas blancas, hechas tiritas, y rehóguense dando vueltas; cuando están de color dorado, agréguense doscientos gramos de tocino entreverado, blanqueado ya y cortado en cuadraditos finos; un minuto después, salpíquese con dos cucharadas de polvo de cary, que se vende en todas las tiendas buenas de ultramarinos, y mézcleseles una pulgarada de harina; cueza dos minutos,

desliase luego con un vaso grande de jugo de estofado y otro tanto de vino blanco español; que hierva todo cinco minutos; añádanse los trozos de pollo; caliéntense sin hervir, y, por último, riéguese con el zumo de dos limones. Póngase en una fuente caliente, rodeado de una corona de arroz en blanco.

203 — Pollo á la montañesa.

Desplumado, limpio, chamuscado, levantadas las patas y achatado el pollo, se perdiga con manteca en la cazuela y después se humedece con medio vaso de vino blanco y otro tanto caldo, añadiendo un ramillete, pimienta y sal. Se pone á fuego manso, sin hervir, una hora; se saca de la cazuela, y se espesa el caldo con una nuez de manteca, amasada con harina. En el plato en que ha de servirse se echa la mitad de la salsa, con una cucharada de queso de Villalón rallado; se coloca el pollo; se vierte por encima la otra mitad, con otro tanto queso, y se cubre con el horno de campaña, hasta que se consuma la salsa y esté muy dorado.

204 — Pollo salteado.

Tómese un pollo gordito y tierno; córtese en trozos. Derrítase en el plato de saltear un buen pedazo de manteca, y cuando hierva añádanse los trozos de pollo, que se perdigarán media hora sobre fuego no muy vivo, de modo que no se sequen; añádase sal, pimienta y tres dientes de ajo, cortados al medio, que se sacan cuando toman color oscuro; agréguese entonces perejil picado y setas; mójese con caldo y déjese cocer á remanso, cubierta la cacerola, tres cuartos de hora. Al servir, líguese la salsa con una yema de huevo.

205 — Pollanco á la madrileña.

Plato frío.—Cuézase el pollanco en caldo concentrado, con unas cucharadas de jugo de carne, y ya cocido, deshuésese. Póngase en prensa; despelléjese y esté en adobo dos horas con aceite, vinagre, limón, perejil y estragón picado; sáquense, escúrranse y ordénense los trozos en un plato, cubriéndolos con mayonesa y metiendo el plato en la heladora, para que la mayonesa se congele y el pollanco vaya á la mesa bien frío. Y aprovecho la ocasión de ad-

vertir que los platos fríos deben siempre estar friísimos, y los calientes, calientes de verdad, principio que olvidan las cocineras, sobre todo cuando recalientan algún plato. Verdad es que pocos platos deben recalentarse.

206 — Pollos en fricasea.

Este guiso es de los aclimatados en nuestra cocina, y el nombre, castizo.

Trocéense dos pollitos lucidos, cada uno en cinco pedazos; pónganse primero en cacerola, con grasa de cerdo, los alones y los muslos; añádase tocino entreverado, en cuadraditos. Colóquese la marmita á fuego vivo; rehogad revolviendo; sazónese; añádase el resto de los trozos.

Auméntese harina, vino blanco, caldo del puchero; revuélvase hasta que hierva; déjese reducir la salsa diez minutos; apártese del fuego.

Rehóguense en otra cacerola, con grasa, tres docenas de cebollitas muy iguales y blancas; écheseles sal y una pulgarada de azúcar; sáquense con la espumadera y agréguense al guiso; á la vez deben estar en punto las cebollas y los pollos, para lo

cual las cebollitas deben ser tiernas y nuevas. Al ir á servir, después de desengrasar la salsa, colóquense bien los pollos en la fuente, y alrededor las cebollitas; líguese la salsa con yema de huevo, y, tamizada, viértase sobre los pollos.

207 — Pollos en blanqueta.

Trocéense los pollos y pónganse en cacerola, con tanta agua como vino blanco y caldo del puchero; sazónese; déjese dar un hervor.

Retírense del fuego, rehóguese en manteca una cebolla picada y que no tome color; añádanse los trozos de pollo, saltéense al fuego unos minutos; sazónese un poco más, salpíquese con un puñado de harina, mójese con el cocimiento, vuélvase á poner al fuego, y revuélvase hasta que hierva; ya estará ligada la salsa entonces; añádase un ramillete de perejil, una hoja de laurel, despojos de setas, pimienta en grano y un clavillo; téngase á fuego muy flojo, hasta que los pollos se cuezan bien. Sáquense entonces los trozos con tenedor, échense en cacerola más chica, desengrásese la salsa, tamícese, redúzcase unos minutos sobre

fuego vivo; cuando esté reducida, líguese con tres yemas de huevo, y añádese un polvito de moscada, un poco de perejil picado y el zumo de un limón. Échese sobre los pollos y sírvase.

208 — Gallina cebada, con ostras.

Para este plato conviene una de esas aves exquisitas que vienen de Francia y se llaman «pulardas del mans». Pero se puede hacer con una gallina española cebadita.

Amarradla y cocedla en buen caldo. Cuando esté medio cocida, hágase un rojo no muy oscuro con harina y el cocimiento.

En manteca fresca, rehóguense setas picadas, hasta que tomen color, y escálfense en vino blanco cuatro docenas de ostras.

Reúnase la manteca en que cocieron las setas, el cocimiento de la gallina y el de las ostras, y con todo, póngase al fuego la gallina cinco minutos, hasta que hierva. Entonces se le agregan las setas, las ostras, un poco de pimienta, sal, y con todo hervirá lentamente media hora. Apártese del fuego, tamícese la salsa, reduzca un poco, vuélvase á echar sobre la gallina y el guiso, y líguese con dos yemas de huevo.

Sírvase la gallina en el centro, el guiso alrededor, y una orla de grandes costrones simétricos de pan frito.

209 — Gallina estofada por lo fino.

Tiene que ser una gallina muy gorda.

Soflamada, limpia y descañonada con primor, rellénese con un picadillo de tercio de ternera, tercio de jamón y tercio de tocino; amásese con miga de pan ablandada y picadillo menudo de perejil y cebolla; con este amasijo rellénese la gallina, cósanse las aberturas por donde pudiera salirse y repléguensele las patas hacia dentro, amarrando.

En tartera grande de barro derrítase media libra de tocino, y, añadiendo la gallina, hágase que tome color por todas partes, agréguese un ramo de perejil, un clavillo, un buen puñado de morillas ó de setas secas, un gran tomate troceado, sal, un polvo de pimienta y otro de moscada, y, por último, dos manos de ternera deshuesadas y cocidas en agua veinte minutos.

Mójese con un vaso grande de vino blanco; al primer hervor retírese la marmita del fuego vivo y póngase á cocer des-

pacio, cubriéndola con un plato lleno de agua; déjese así por espacio de tres á cuatro horas, en que el agua no debe hacer sino estremecerse.

Dos horas después de haber puesto al fuego la gallina, se le añaden quince cebollitas chicas y una zanahoria gorda, troceada en crudo. Hasta que estas hortalizas estén cocidas, la gallina no está en punto.

Hay que mirar si el guiso se seca, para añadir vino.

Cuando esté en punto, sáquese, escúrrase, desátese, trínchese y preséntese con el cocimiento pasado por tamiz, alrededor, y el relleno en cuatro porcioncitas, alternando con las morillas ó setas, las manos cortadas en pedacitos chicos.

Que vaya á la mesa caliente.

Se puede adornar alrededor con costrones.

240 —Gallina cocida y bañada.

Es un modo sencillo y sano de comer la gallina del puchero.

Se saca cuando está cocida, se corta y ordena en una fuente, cerca del fuego si no se quiere comer fría, y se cubre de sal-

sa blanca, *bechamela* ó mayonesa. La mayonesa es siempre fría, pero la *bechamela* y blanca sirven si se prefiere caliente el plato.

211 — Pechugas de gallina á la suprema.

Este plato, que parece caro, puede hacerse con economía y sencillez, procediendo del modo siguiente:

Para doce convidados, se quitan las pechugas á cinco gallinas. Con el resto de las aves se puede hacer, para el otro día, un relleno de pastel y para el siguiente, un arroz; el pastel, como es sabido, se conserva varios días.

Cada media pechuga de gallina se divide delicadamente, á lo largo, en dos, después de cocidas, y así, de cinco gallinas se obtienen veinte porciones.

Se cuecen en agua salada, y no mucha, para que no pierdan la sustancia; se sacan y se dejan enfriar. Con el agua del cocimiento, buen consumado y cola de pescado, se hace la gelatina, y al cuajarla en la fuente honda, se le mezclan pedacitos de

trufas y de pepinillos, picados menudamente.

Se ordenan las pechugas, ya frías, en pirámide, en la fuente donde se han de servir; se cubren con salsa remolona, alisándola bien, y se guarnecen alrededor con pedacitos de la gelatina ó con un picado de la misma.

212 — Capón adornado.

El capón asado se presta á guardar lo que sobra para hacer un plato bonito al día siguiente. Se ordenan los restos en una fuente, y se cubren de mayonesa ó remolona, rodeando el plato con timbalcitos de pasta fina, como la de las rosas y flores de Carnaval, llenos de menestra de hortalizas, alternando con triángulos de gelatina de caldo en que se ha cuajado un picadito de trufas.

213 — Pavipollo en su jugo.

Dórese primero en manteca el pavipollo; póngase luego en cacerola que tenga en el fondo lonchas de tocino y ternera; al colocarlo, quede el caparazón hacia arriba; mójese con caldo y sazónese con sal, pi-

mienta y ramillete. Que cueza á remanso, de dos á tres horas. Pásese la salsa, desengrásese el pavipollo y échesele la salsa encima, al ir á servir. Debe acompañar á este asado alguna de las ensaladas finas que se encontrarán en la sección correspondiente.

214 — Pava en su corte.

La pava se asa mejor en una cacerola grande, en el horno, en manteca ó grasa de cerdo. Se amarra y se le coloca sobre la pechuga una albarda de tocino gruesa. Antes se habrá salado por dentro y fuera, y al interior, después de una fricción de coñac, se le meten seis cebollas gordas, que se retiran al trinchar.

Se cuida bien de la cocción. Se vuelve varias veces, para que se ase por igual. Se riega con la grasa, y si se ve que se seca, se riega también con caldo.

Se tienen asados ó fritos unos veinte pajaritos madrileños, y, al servir la pava, se rodea con estos pajaritos, descabezados ya y recortados, la fuente, metiendo entre cada pajarito berros ó un cogollo tierno de lechuga.

215 — Crema de ave.

De restos de ave ó de un ave cocida á propósito, hágase un puré, majando primero los pedazos hasta reducirlos á pasta, añadiéndoles como la mitad de fécula de arroz ó de fideos majados igualmente.

Desliase esta pasta con yemas de huevo (para cinco cucharadas soperas de puré, diez yemas) y vaso y medio de nata ó de leche sin desnatar; sazónese con sal y moscada; pásese por tamiz fino; viértase en un molde bajo, mantecado ya, y en cuyo fondo haya un redondel de papel, y cuidando de conservar á media altura el agua, cueza al baño de María una hora.

Desmoldéese en un plato redondo y échesele por encima un poco de salsa rubia (véase *Salsas*), sirviendo en el acto.

Plato delicado.

216 — Pato guisado con castañas.

Vacíese el pato, soflámese, y sorpréndase á fuego vivo. Añádanse zanahorias, cebollitas pequeñas, nabos, coles de Bruselas, pedacitos de tocino, sal, pimienta, ajo, ramillete; mojad con caldo ó con agua, un vaso de vino blanco y dos dedos

de coñac; poned las hortalizas, según el tiempo que necesiten para su cocción. Añadid castañas, ya cocidas y blandas. Cuando todo está tierno y apetitoso, sírvase.

217 — Salmorejo de pato.

Tómense dos patitos tiernos; vaciense y lávense por dentro con aguardiente del caña; pongáseles dentro un ramillete de perejil, hierbabuena, tomillo, salvia; amárrense, envuélvanse en papel aceitado y ásense al asador ó en horno.

Entretanto, póngase en una cacerola tres cebollas cortadas en tiras, y rehóguense con aceite hasta dorarlas; escúrrase el aceite y mójese con vino blanco; cueza despacio, hasta que reduzca el líquido; añádase un vaso de jugo de estofado; que hierva la salsa. Añadid luego cuatro hígados de ave cocidos, majados y pasados por tamiz, desliéndolos con un poco de vino blanco; incorporad este puré á la salsa sin que hierva; concluid con un puñadito de perejil picado y el zumo de un limón.

Sobre los patos, trinchados, colóquese esta salsa.

Alrededor, adórnese con ruedas de na-

ranja agria y triángulos de jalea ó de confitura de grosella.

218 — Ganso de varios modos.

El ganso admite en rigor los guisos del pato; pero si está bien cebado, lo mejor es asarlo, como á toda ave gorda. Si el ganso es nuevo, mejor al asador; si algo maduro, en cacerola.

Para asar un ganso, siempre convendrá rellenarlo, sea de castañas y manzanas agrias, sea con alguno de los rellenos para aves asadas que figuran en la sección correspondiente.

AVES DE PALOMAR

219 — Pichones á las Torres de Meirás.

Se toman, para seis personas, tres pichones nuevos, gorditos; se matan, se desplumaн, se vacían, se soflaman, se lavan con aguardiente de caña ó vino blanco (la caza y aves negras no deben nunca ser lavadas con agua), se abren y se rellenan con un picadillo de otro pichón asado, los hígados de todos, jamón, tocino, miga de pan, trufas,

sazonando con sal, pimienta, clavo y moscada, y ligando con una yema de huevo. El jamón debe dominar, por lo cual no hace falta salar mucho.

Ya rellenos, y cortadas las patitas y pescuezos, se cubren con una loncha delgada de tocino, se atan con bramante delgado, y se rehogan en manteca hasta que no suelten sangre y estén bien pasados.

Se dejan veinticuatro horas, al cabo de las cuales se desatan, se quita el tocino, se seca con un paño la grasa y se dividen en ocho partes, teniendo cuidado de dejarle á cada parte su porción de relleno. Se tienen preparados los cajetines, de forma redonda, con fleco picado, de tamaño pequeño, en relación con el del trozo de ave, y se colocan en ellos los trozos, con la carne para arriba y el relleno para abajo. Encima se pone gelatina de caldo picada, adornando y cubriendo. Se presentan fríos. Se pueden acompañar con una salsa al Jerez, muy caliente. Véase *Salsas*.

Este plato no lo he encontrado en los libros. Creo que lo he inventado, pero nunca se pueden afirmar estas cosas.

220 — Pichones suculentos.

Méchense los pichones (después de limpiarlos), con tiras de anchoas; rehóguense á fuego lento en aceite hirviendo, con dos docenas de cebollitas chicas, jamón y tocino picado, un diente de ajo y un ramito de perifollo; mójense luego con mitad caldo y mitad vino blanco; déjense hervir poco á poco, y diez minutos antes de servir, añádanse cinco ó seis salchichas pequeñas, que antes se freirán en la sartén, y el zumo de un limón; desengrásese, y sírvase caliente.

221 — Pichones estofados.

Se ponen en una marmita cebollas cortadas en ruedas, laurel (dos ó tres hojas), un vaso de caldo, una copa de Jerez, perejil, pimienta, sal y el zumo de un limón entero.

Se parten á la mitad los pichones y se les baña en aceite crudo, colocándolos en la marmita, cubriendo con papel de estraza, tapando y dejando que cueza á fuego lento.

Se sirven sobre tostadas de pan frito.

222 — Palominos á la moderna.

Limpios y deshuesados, se ponen á macerar durante doce horas en vino de Málaga. Después se rellenan de un picadillo trufado, se les da forma, se les baña en clara de huevo batido y se pasan por ralladura de pan blanco. En seguida se brasean durante quince minutos; se les moja con un poco de su adobo y se presentan sobre tostaditas de pan ligeramente untadas de puré de tomate.

223 — Palominos con gelatina.

Deshuésense los palominos, sazónense y ásense; guarnézcanse moldes del tamaño del ave, con setas pequeñas ya fritas y alcaparras; métase cada pichón en su molde y acábese de llenar con el jugo que soltaron, ya sazonado, un poquito de Jerez y gelatina para espesar.

Cuando estén fríos, desmóldeense, y sírvanse rodeados de una ensalada fría bonita.

CAZA DE PLUMA

224 — Perdices asadas.

La perdiz asada corre peligro de estar seca y dura. Se deben elegir perdices nuevas, y asarlas, ó mechadas con tocino, ó albardadas y envueltas en hojas de vid.

La salsa que mejor les conviene es la llamada «de cazador», compuesta de agua, aceite, vinagre, sal y pimiento encarnado.

225 — Perdices á la provinciana.

Después de limpias, se doran en aceite, habiéndolo cocido antes con una corteza de pan y ajo; se sacan las perdices antes de que se tuesten, y se doran cebollas y se ponen en la marmita.

En esta marmita se colocan las perdices, ya doradas, con el aceite, las cebollitas, una rama de perejil, una copa de vino blanco, una jícara de vinagre, otra de caldo, por cada perdiz, sal y canela en rama. Se tapa con papel de estraza, y se deja cocer á fuego manso, hasta que la salsa haya reducido á la mitad.

226 — Perdices al chocolate.

Se toman perdices viejas, gruesas, y se limpian y preparan cuidadosamente. Se les mete en el vientre á cada una media onza de buen chocolate español, que no tenga vainilla, en trozos como avellanas, y se atan y cosen apretado, para que el chocolate se derrita dentro.

Se colocan en una cazuela con un poco de aceite, un vaso pequeño de coñac y un vaso mediano de caldo por perdiz. Se añaden zanahorias, cebollas, una de ellas claveteada, jamón y tocino cortado en dados, sal y pimienta. Así que ha cocido todo muy bien y á fuego lento, se saca el espeso, se retiran los clavos, se moja y pasa por tamiz con ayuda de su jugo, y vuelve á incorporarse á las perdices; entonces se pueden añadir, si se desea, un plato más fino aún, setas y trufas, cortadas en ruedas y pedazos. Se deja una hora más á fuego lento, y se sirve con su jugo alrededor ó puesto en salsera de metal muy caliente, y las setas y trufas por adorno.

277 – Perdices golosas.

Este guiso exige dos ó tres perdices lo menos.

Desplumadas y limpias (sin lavarlas), se colocan en el fondo de una olla, y se añaden:

Ocho ó diez cebollas grandes, con un clavo dentro cada una.

Seis zanahorias cortadas en ruedas.

Un puerro cortado en ruedas.

Un ramillete de finas hierbas.

Sal.

Pimienta en grano (dos granos bastan).

Ralladura de moscada.

Una loncha gruesa de jamón.

Otra idem de tocino.

Los hígados de las perdices.

Una grande taza de caldo.

Otra idem de vino blanco.

Se tapa la boca de la olla con un papel de estraza mojado, y se deja cocer á remanso unas cinco horas. Hay que cuidarlo, y alargar la salsa con prudencia, si se consume.

Se tienen preparadas y guisadas coles enanas de Bruselas en cantidad suficiente. Se saca del fuego el guiso; se apartan las

perdices; se retiran los clavos de especia y el ramillete, se maja la guarnición en mortero, y se pasa luego por tamiz hasta que forme un puré. Con éste y las colecitas, se vuelven las perdices al fuego manso unos veinticinco minutos; después se puede servir.

Este guiso admite el complemento de una salsa al jerez y guarnición de picatostes en triángulo alrededor de la fuente.

Tampoco lo he encontrado en ningún libro.

228 — Perdices en agri-dulce.

Limpias y soflamadas las perdices, se ponen en marmita, con una cebolla buena, aceite, vinagre, vino blanco, y, para tres perdices, cien gramos de azúcar.

Añádase un vaso de buen caldo, sal, y dos granos de pimienta negra.

Se tapa la olla, y se deja que hiervan á remanso. Cuando las perdices están blandas es cuando se añade el azúcar; y se deja que hiervan un cuarto de hora.

Se sirven sobre un lecho de brecolera bien cocida, aliñada y blanda.

229 — Faisán á lo Alfonso XIII.

El faisán rara vez se servía en España, pero las aficiones cinegéticas del rey Alfonso XIII lo van popularizando.

Yo he practicado la receta siguiente, no encontrada en libros, y que se me ha ocurrido dedicar á S. M. el Rey, lo cual hará reir, si se enteran, á sus doctos jefes de cocina.

El faisán (como toda la caza) no debe *lavarse* con agua, aunque sí *limpiarse* cuidadosamente. Se despluma y vacía, y se le pasa repetidamente, por dentro y fuera, un paño mojado en aguardiente de caña ó coñac. Después se blanquea con frotes de limón. Se guardan los hígados. Se paramenta el ave, se le mete dentro un poco de jamón y otro poco de tocino; se ata con bramante; se pone á asar en cazuela, mojado con Jerez seco y caldo, y sazonado con sal, pimienta y moscada.

Se cuecen aparte, en agua con un polvo de sal, ciruelas pasas negras, españolas, hasta que se ablanden y puedan deshuesarse y pasarse por tamiz, haciendo un puré, al cual se añade algún azúcar, poco.

Asado ya el faisán, se desata, se le quita

el relleno, y se maja; se arma la salsa con él y con los hígados picados, cociendo todo en una cazuelita con el jugo del faisán; se trincha éste, caliente, y se sirve con la salsa en salsera, y sobre el lecho de pasta de ciruelas.

230 — Faisán al asador.

Se limpia el faisán, y se envuelve en lonjas de tocino, sujetas con bramante.

Se pone al asador, cuidando de rociarlo incesantemente con el jugo y grasa que suelta, y con vino de Jerez añejo.

Se recoge todo lo que va cayendo en una grasera, y al estar dorado el faisán, se saca, se desenvuelve el tocino, si ha quedado alguno, se guisa con la grasa y jugo, se tamiza todo, y, al servir el faisán, se sirve la salsa también.

231 — Codornices guisadas.

Se frien en tocino fresco, enteras, y limpias; luego que se doren, se cuecen en caldo, y en la grasa en que se frieron se frie cebolla, perejil, unas setas cortadas; se sazona con clavo, moscada, canela, sal y pimienta; se pone en el puchero donde

cuece la codorniz; se tapa con papel de estraza y tiesto, y se deja hervir á fuego manso.

232 — Chochas rellenas.

Se les quitan con cuidado los intestinos, que se pican con un trozo de tocino, añadiendo perejil, un diente de ajo, todo picado, sal y pimienta; se rellenan con este picadillo, en crudo, las chochas, y se asan á fuego manso, bardadas con lonjitas de tocino y atadas. El atado se les quita antes de servirlas.

233 — Alondras al minuto.

Desplumadas y vaciadas las alondras, salteadlas en manteca con un poco de sal; cuando hayan tomado bonito color, agregad medio vaso de vino blanco, más bien más que menos, para desarrollar el tufillo; añadid luego ciento veinticinco gramos de setas, un poco de perejil picado, una pulgarada de harina, y mojad con caldo. Así que hierva la salsa, retírese de la lumbre y viértase sobre las alondras, ya colocadas sobre cortezones de pan fritos en manteca.

234 — Pajaritos.

Todos los pajaritos de otoño son comida fina, asándolos sin vaciarlos, con manteca, sal, pimienta y granos de enebro.

Así se asan en su propio jugo y en su grasa propia, y no toman el sabor á aceite de los condimentados por el procedimiento bárbaro de los figones madrileños.

La codorniz también puede asarse en su propio jugo, envuelta en hoja de vid.

SECCIÓN SEXTA

LAS CARNES

Difícilmente se prescinde del plato de carne en comida ó almuerzo bien arreglados. Y especialmente en los almuerzos, ha de ser de carne uno de los cuatros platos, cinco á lo sumo, que figuren en la minuta.

Cuando el asado, en la comida, es de ave, el *relevé*, ó plato que sigue á la sopa, puede ser un guiso de carne, un estofado, v. g., pero, si es de carne el asado, hay que elegir un trozo importante. No se puede presentar un asado engurruminado y mezquino.

Lo más delicado tal vez de la cocina es la operación de asar. Tan delicado, que el ilustre químico Liebig no se desdeñó de formular la teoría de un asado en punto. La doctrina es que el fuego debe *sorpren-*

der á la carne desde el primer momento; ya sorprendida, hay que apartarla un poco de la lumbre, y, al estar ya casi asada, volverla al fuego vivo, para que se dore por fuera.

La moda de la carne cruenta va, sin embargo, pasando un poco. Los franceses, con su buen gusto, han puesto coto al instinto del hombre del Norte, comedor de carne cruda. Un asado correcto, sin dejar de estar jugoso, no debe chorrear sangre.

CARNES DE MATADERO.—BUEY

235 — Rosbif.

En Francia la palabra se escribe lo mismo que aquí: nadie pone *roastbeef*. El rosbif es ya un plato de la cocina universal, y en España se ha vulgarizado, aunque más ó menos bien entendido.

Se hace el rosbif con el solomo ó el lomo bajo del buey, ó de la vaca en caso de necesidad, tomado entre riñones y pierna, hacia las costillas. La ternera no es á propósito para el rosbif.

Claro es que la calidad del rosbif depende absolutamente de la del buey. Los

bueyes que son cebones, que tienen lo que se llama flor, ó sea grasa, dan el rosbif excelente. La carne necesita dos días ó tres, según la estación, para mortificarse.

Puede el rosbif asarse al asador, ó en el horno, en fuente asadora, envuelto en papel aceitado, y amarrado. Hay, en ambos casos, que rociar incesantemente el rosbif con la grasa y jugo que suelta.

Para que un rosbif valga, tiene que pesar lo menos cuatro kilos. De ahí para arriba, cuanto más, mejor. Y para cuatro kilos, se ha menester que esté al fuego hora y media.

Un cuarto de hora antes de servir, retírese el papel; al apartarlo del fuego, sálese (antes nunca), y al presentar el rosbif, trínchese lo que se juzgue necesario, dejando algún tanto, muy poco, adheridas las tajadas, y entero el trozo que se crea que no se va á necesitar, y que hará un magnífico fiambre, si sobra.

Con el rosbif no se presenta guarnición alguna: la guarnición, de puré de patata, de patatas enteras, de lo que sea, se sirve aparte; y en salsera, el jugo.

236 — Rosbif españolizado.

Doce horas antes de ponerlo en el asador, se deja el trozo de rosbif, que nunca tendrá el volumen del inglés, á remojo, en buen aceite refinado, sazonado con sal, pimienta, perejil recortado, dos hojas de laurel y algunas escalluñas picadas.

Se le da vueltas al trozo á menudo, para que se moje y empape por igual, y se asa durante dos ó tres horas, según el tamaño. No se quita la carne del asador sino cuando esté cocida, lo cual se ve con una aguja de calceta, y, sin soltar sangre, debe conservar un color rosáceo. Se guarnece con patatas cocidas, y se sirve en salsera con su propio jugo.

(De *El Practicón.*)

237 — Solomillo de buey con trufas.

Se toma un bonito trozo de solomillo, y se sazona con sal y pimienta, claveteándolo por encima con trufas, y envolviéndolo por abajo en lonchas de tocino, sujetas con bramante.

Tómese una marmita muy baja, ó mejor una caja de asar, y guarnézcase el fondo con recortes de tocino y grasa, tiritas de

cebolla y zanahoria, y de las trufas, cuyo caldillo debe añadirse; mójese con jugo de estofado y un poco de vino de Rueda; póngase en horno templado; riéguese con su cocimiento; necesitará sobre una hora.

Al sacarlo, desátese, colóquese en la fuente, añádase á la salsa caldo, pásese y desengrásese; mézclese á dicha salsa un picado de trufas, una cucharada de Jerez y otra de salsa morena (véase *Salsas*), cueza un cuarto de hora, vuelva á desengrasarse y sírvase aparte; el filete debe ir rodeado de alguna de las guarniciones de patata, como croquetas ó bolas, que figuran en la sección correspondiente.

238—Chateaubriand y «tournedos».

Parece que no existe nada más francés, pero son cosa ya vulgar en nuestras cocinas. Y no cabe españolizar el nombre, escribiendo «vuelve la espalda».

El Chateaubriand á la española (á la francesa lleva muchos más perendengues) es un regular trozo de solomo, muy grueso con relación á su longitud, de tamaño como la cubierta de un libro en octavo, que se asa á la parrilla, previo el golpeo, y que

aquí en España suele acompañarse con un picadillo de perejil y huevo cocido, menudísimo y dispuesto con arte. El *tournedos* se hace del propio solomo, pero un poco más grueso, y la mitad más chico que el Chateaubriand. Su tamaño es como de unos seis á siete centímetros de ancho y ocho de largo, ó de siete centímetros todo él.

El *tournedos* se presta á un bonito plato, asando primero en la parrilla las tajadas, y teniendo preparados costrones de pan frito de igual tamaño, sobre los cuales se colocan, y guisantes tiernos, sazonados y cocidos, con los cuales se recubren.

También se pueden mezclar los guisantes con un picadillo de setas y otro de trufas, por supuesto previamente rehogadas.

239 — Biftec.

Cada cual escribe esta palabra de distinto modo; yo opto por éste, que es el que se ve más usado. Ortografiarlo á la inglesa me parece pedantesco.

Generalmente los biftecs se hacen de solomillo, y generalmente las cocineras los echan á perder.

La mayor parte de ellas los hacen cortando de cualquier modo la carne, golpeándola ó no, y friéndola en aceite en la sartén, muy despacio, para que se ponga bien durita. Y á esto llaman, abriendo mucho la boca, «bistaé».

Un biftec presentable no se hace sino con manteca de vaca derretida, y después de bien recortada y golpeada y salada ligeramente la carne. Se bañan en manteca derretida tibia, y se asan á la parrilla, á fuego moderado. Y, ni muy pasados ni crudos, se sirven, con un picado de perejil amasado con unas gotas de limón, en fuente caliente, y adornándolos con patatas fritas, de las mil maneras que cabe presentarlas.

240 — Biftec Fornos.

Según el libro *Todos los platos del día*, en el antiguo y reputado Fornos se hacía así el biftec:

Se prepara como todos, pero colocando primero un costrón de pan frito; luego una lonja de tocino entreverado, frito también; sobre el costrón y tocino el biftec; sobre éste una lonja ó magra de jamón frito y, bañándolo todo, un poco de salsa es-

pañola (véase *Salsas*), unida á la manteca, jugo y limón del biftec y á una cucharada de mostaza francesa.

241 — Biftec Nacional.

Del mismo libro tomo esta receta, plato especial del Café Restorán Nacional de Madrid.

Se corta el biftec menor que la medida habitual. Al asarlo, se asa igualmente en parrilla un riñón de cordero partido por la mitad y panado. Se fríe un costrón de pan algo más chico que el biftec.

Al servir, se coloca el biftec encima del costrón, en plato largo de metal blanco ó plata, muy caliente, y al lado el riñón de cordero. A la derecha del biftec, una pirámide de patatas recién fritas, y á la izquierda una rueda de limón gorda.

El riñón de cordero se baña con la salsa siguiente: cucharada de española, cucharada de puré de zanahoria y nabo, una yema de huevo, un poco de manteca de vaca y un picado crudo de perejil.

Estas cantidades son para un solo biftec. Se aumentan á proporción.

242 — Guiso de buey.

Si sobra rosbif, y no se quiere comer frío. córtese en lonjitas delgadas, de bonita forma, y en una salteadora pequeña colocadlas en orden. Haced tiritas de seis cebollas y otras dos escaluñas, ó ajos franceses; poned manteca, rehogad; que se doren; salpicad con harina, mojad con jugo ó caldo, y con un vaso de vino blanco; la salsa debe bañar bien la carne; se revuelve hasta que hierva; si la salsa está pálida, añadid un poco de caramelo; agregad entonces las lonjitas. Que cuezan tres cuartos de hora á fuego manso. Pónganse las lonjas en pirámide, y la salsa por encima.

243 — Huesos de buey.

El comer tuétano de buey, era antaño un compromiso para la gente pulcra. Las reglas de buena educación ordenaban: «Chuparás los tuetanillos con cuchillo y tenedor...» Hoy se pueden presentar con aspecto no desagradable. Se toman dos cañas de buey, serradas en trozos iguales, de unos ocho centímetros; se rascan por fuera, se remojan en agua fría como una hora, y se tapan por ambos extremos con trapitos

limpios amarrados con bramante. Se colocan luego en una cacerola, se cubren de caldo del puchero, se da un hervor, se retira á fuego más moderado, donde se dejan como hora y media. Al ir á servir, se escurren, se desatan los trapos, y, en una fuente y sobre fina blanquísima servilleta, se colocan simétricamente los trozos, sembrando entre ellos ramitas de perejil enano. Aparte, en un plato, se sirven tostadas de pan doradas y calientes.

244 — Vaca en guiso de perdiz.

Tómese un buen trozo de carne de vaca por el sitio que los franceses llaman *culotte*, y aquí *cadera*, y póngase en cacerola, con diez ó doce cebollitas pequeñas, un diente de ajo machacado, ciento cincuenta gramos de aceite, setenta y cinco de vinagre, cien de vino blanco muy bueno, un picado fino de perejil, clavillo, moscada, sal y pimienta, además de un trozo de canela en rama.

Tápese la cazuela con papel de estraza; pongase á fuego manso, y cuando la carne esté blanda, se puede servir, con su salsa y con costrones de pan fritos.

245 — Granadinas de vaca.

Se llaman *granadinas* unas lonjas de lomo alto ó solomillo, como de dos centímetros de espesor y siete á ocho centímetros de longitud, que se recortan dándoles forma acorazonada. Se mechan con tocino, y se asan en marmita, remojadas con vino de Jerez y consumado del más sustancioso.

Se sirven con salsa picante ó cualquiera de las salsas que en la sección correspondiente se indican para las carnes, ó sobre un puré ó guarnición de hortaliza; no sé en qué consistirá, pero las *granadinas* son muchísimo más «bonito plato» que todas las lonjas comunes y corrientes.

TERNERA

Con la ternera se pueden hacer, además de los asados, infinitos *relevés* ó primeros platos, á lo cual se presta, siendo la ternera la madrileña fina y blanca como gallina.

246 — Ternera asada.

Hay que elegir un buen trozo de pierna.

Désele la mejor forma posible, quitando pieles y nervios; sazónese, amárrese con

bramantillo y póngase en cacerola donde quepa bien, con grasa de cerdo y pedacitos de tocino fresco cortado en dados. Póngase la cacerola á fuego moderado, y rehóguese la ternera dándole vuelta á menudo; cuando empieza á dorarse, pónganse brasas en la tapadera de la cacerola, y termínese así el asado, sin omitir voltearlo de tiempo en tiempo.

Cuando está asada por igual, sáquese, desátese y sírvase con su jugo, calentado con medio vasito de caldo y medio de Jerez.

Como guarnición, admite muchas de las que se detallan más adelante, en la sección correspondiente.

247 — Pierna de ternera mechada, para fiambre.

Sirve para este plato la pierna mejor que el solomillo. Hay que tomar un trozo regular, dos kilos lo menos.

Se mecha con tiras de tocino y de jamón, y se rehoga en manteca de vacas, hasta que se dore, pues la carne fría, sólo al estilo inglés debe estar sangrienta. Ésta,

al contrario, después de pasada queda de un color blanco.

Ya algún tanto dorado el trozo, se pone en una marmita, donde estarán al fuego medio litro de caldo y medio de vino de Málaga ó Jerez.

Cuando hierve el caldillo, se incorpora la carne, se tapa herméticamente, y se deja cocer hasta que se ponga tierna. Entonces se saca, se escurre, se deja enfriar, y se utiliza para almuerzo y para provisión de viajes y excursiones.

248 — Solomillo de ternera mechado.

Hay que quitar piel y nervios al solomillo, y mecharlo no muy grueso. En seguida colocarlo en un fondo de asar (estos fondos son una especie de bandejas de borde alto) y que repose sobre una capa compuesta de despojos del tocino con que se ha mechado, de grasa de la misma ternera y de hortalizas cortadas; sazónese, riéguese con manteca de cerdo derretida y un poco de caldo, cúbrase con papel mantecado, y cueza en horno no muy caliente, regándolo con frecuencia. Cuan-

do la salsa, muy reducida, esté glaseada, sáquese el solomillo, enjúguese, póngase en fuente larga, y rodéese de escarola, guisantes cocidos y sazonados y ruedas de limón. Salsa, el propio jugo, caliente y en salsera.

249—«Entrecote» Ángel Muro.

He aquí cómo da la fórmula su autor:

Se toma una *entrecote* buena, dejándola dos días en verano y cuatro en invierno; se golpea y limpia; se recorta y se sumerge por dos veces en manteca de vacas derretida al fuego. Se escurre en el aire, enganchada con tenedor de hierro, se quita de la sartén la grasa, dejando sólo la adherida á las paredes y se vuelve á la sartén la *entrecote*, habiendo colocado antes la sartén sobre fuego muy vivo.

Cuando sobre la carne se forman burbujillas, se sala y vuelve, repitiendo la operación por la otra cara. Se aparta la sartén del fuego, se tapa herméticamente con peso encima, y teniendo una fuente bien caliente, se sirve en ella; á los cinco minutos, la carne estará llena de jugo y tierna como un bizcocho.

250 — Riñonada mechada.

Ábrase por el medio la riñonada, méchese con tocino y jamón, rehóguese en cacerola con manteca de vacas, sal y pimienta, y acábese de hacer á fuego lento, con más lumbre debajo que encima. Las mechas del tocino y jamón han de sobresalir un poco de la carne.

La guarnición puede ser financiera, de hortalizas, etc.

251 — Ternera en su jugo.

Un buen trozo de ternera, de un grueso regular, como de ocho á diez centímetros, se mechará con tiritas de tocino y jamón, y sin más añadiduras ni acompañamiento que un tallito de hierbabuena, se pondrá en la marmita. Se procurará que la forma del trozo sea ó cuadrada ó redonda, sin rebarbas ni irregularidades.

Colocado el trozo en la marmita, se cerrará herméticamente por medio de pasta ó masa, que como no tiene más objeto que servir de cierre, puede hacerse sólo con agua y harina.

Se pondrá luego ó á fuego muy manso,

ó mejor al baño de maría, durante tres horas lo menos.

Luego se servirá con su jugo, en salsera ó alrededor.

ELENA ESPAÑOL

252 — Otra fórmula de ternera en su jugo.

Méchese un trozo de ternera con tocino y jamón. Póngase en una cacerola con manteca, y un poco de cebolla picada, y rehóguese por ambos lados, á fuego activo. Añádasele entonces un vaso de Jerez, un litro de caldo sustancioso, y cueza al horno, despacio. Redúzcase bien la sustancia, desengrásese, y sírvase en salsera. Puede guarnecerse con patatas, alcachofas, etc.

Según se ve, esta fórmula dista mucho de ser tan genuina como la anterior.

253 — Ternera en octavo.

Tómese un trozo de carne gruesa y de forma de libro en octavo, que es la más usual de los libros; córtese como las hojas de un libro, dejando todas las hojas unidas por el lomo; frótese cada hoja

con sal, limón y pimienta; macháquese almendra, jamón magro picado con la media luna, bizcochos mojados en Jerez y huevos batidos, todo á proporción del relleno que se va á hacer; fórmese una pasta jugosa, y rellénese con ella cada hoja de carne.

En una cazuela se calentará grasa, y se colocará la carne bien atada, poniéndola á cocer á fuego lento. Á los quince minutos se añade caldo, y media hora antes de que se termine la cocción, se agrega un vaso de Jerez. Se sirve fiambre, desatada. Al atarla, se habrá tenido cuidado de no enrollarla, conservándole la forma de libro.

254 — Ternera entreverada.

Carne de lo mejor, por lo alto de la pierna.

Se limpia bien, se estira un poco para que quede tan larga como ancha.

Con un cuchillo bien afilado se le dan cortes, todos en igual sentido y dirección, como si fuese á cortarse en lonjitas, sólo que no debe llegarse á dividir la carne: deben llegar los cortes sólo á la mitad del grueso ó un poco más,

En cada corte se mete una lonja de jamón y otra de tocino fresco, bien limpias y recortadas, y puestas de modo que no sobresalgan. Se enrolla y ata la carne con bramante delgado y se pone en la marmita con grasa bien caliente, se le dan unas vueltas para dorarla sin tostarla, y no se le pone sal, porque ya la lle van el jamón y el tocino.

Así que está dorada, se quita la grasa, dejando muy poca, y, para cada libra de carne, se echa una jícara de vino blanco, se tapa y se pone á cocer lentamente, volviéndola de media en media hora.

Se pisa en el mortero una pulgarada de sal de espuma, otra de pimienta blanca, otra de clavo molido, otra de canela fina molida; se reúne todo esto, se revuelve bien, y ya mezclado, al ir á la mesa la carne, desatado el bramante y escurrida del jugo, se le polvorean por encima con un colador fino las especias, aplastándolas en la carne con una cucharillita de plata.

Esta carne puede adornarse á gusto con remolacha, patata, huevos duros, aceitunas deshuesadas, pimientos morrones, etc.

255 — Ternera á la hortelana.

Para cada libra de ternera, media de cebolla picada, perejil lo mismo, un diente de ajo machacado, un polvo de pimienta, media cucharada de pimentón, un tomate, dos hojas de laurel, una tacilla de aceite. Sálese y póngase á fuego manso, revolviendo para que no se pegue; cuando esté dorado, mójese con agua caliente, y ya á medio cocer, agréguense patatitas nuevas, nabos, zanahorias, alcachofas tiernas, un par de chirivías en ruedas, trozos de calabacín, judías verdes; una guarnición hortelana, que se cuidará de que esté bien cocida y tierna cuando se sirva el plato.

256 — Ternera estofada con macarrones.

Tómese un buen trozo de carne, solomillo ó riñonada, y póngase en una cazuela ó cacerola, con muchas cebollas partidas, un diente de ajo, una miga de pan, sal, pimienta, laurel, un par de tomates, zanahorias partidas, puerros, perejil picado. Una de las cebollas va entera y claveteada.

Échese tanto caldo como manteca derretida, tápese bien, cúbrase con papel de

estraza mojado y póngase á fuego moderado.

Ténganse los macarrones gruesos bien cocidos en agua salada, que hayan quedado un tanto duritos.

Cuídese el guiso para que no se seque, y, un poco antes de estar hecho el estofado, que requiere su tiempo, añádase un vaso grande de vino blanco.

En punto el estofado, sáquese la carne, pásese la guarnición y el jugo por tamiz y añádase en la misma ó en otra cacerola á la carne y á los macarrones, á los cuales se les salpica queso de Villalón rallado. Déjese el tiempo necesario para que los macarrones acaben de cocer en la salsa, y sírvanse alrededor de la carne.

Es el modo clásico de guisar macarrones, porque este jugo del estofado les da especial sabor.

257 — Ternera con lechuga.

Se dora en grasa la carne, envuelta ligeramente en harina; se doran también algunas cebollitas y un diente de ajo. Se pone á cocer con la grasa necesaria, y agua hervida en la sartén. El ajo se retira.

Cuando la carne está á media cocción, se le añaden las lechugas, y acaba de cocer con ellas. Lavadas y enteras, despojadas únicamente de las hojas primeras, cocidas previamente en agua y sal, sacadas de esta agua y vueltas á escurrir, se habrán envuelto en harina, cortándoles el tallo, y se habrán freído en grasa, y luego, como queda dicho, se añaden á la carne, con las cebollitas que se han dorado en la grasa y con las cuales se forma un puré.

Al servir la carne, se saca sola, se trincha, y en la fuente se rodea con las lechugas y la salsa por encima.

258 — Ternera á la castiza.

Un buen trozo de pierna ó de solomillo. Se le echa agua, y cuece en ella hasta alzar hervor. Entonces se espuma y se añaden tomates gordos y pimientos morrones, enteros, pero quitadas las simientes.

Al estar cocidos, se sacan, y á la carne que quedó en la cazuela se le añade un grueso trozo de grasa de cerdo, dos hojas de laurel que se sacan luego, trozos de jamón menudos y sin forma, sal, pimienta, clavillo y tres dientes de ajo pisados. Los

pimientos y tomates se pican, reunidos y no muy menudos, y se une el picado á la carne, con la cual se deja cocer el tiempo necesario para que el guiso esté reducido, sabroso y algo pegado al fondo de la cacerola.

259 — Guiso de ternera.

Suelen llamar á este guiso, en las fondas, *ragú*, aunque el verdadero *ragoût* es de carnero.

Puede hacerse este guiso con carne de cadera, de riñonada ó de falda, pero conviene que tenga hueso y que sea grasienta.

Se trocea en pedazos como huevos pequeños de gallina, y se coloca en tartera, donde se habrá derretido ya un buen trozo de manteca de cerdo. Se pone á fuego vivo, revolviendo para que se dore por todas partes, y luego se sala y se moja con caldo caliente, y se añaden zanahorias en dos mitades, guisantitos y ramillete. Cueza así lo menos media hora, pasada la cual se quita el ramillete, se agregan las patatas, troceadas, y cebollas en mitades, y se sazona con sal y pimienta. Debe seguir cociendo hasta que reduzca bastante la salsa.

260 — Guiso de ternera más fino.

Córtese en pedazos como onzas de chocolate un kilo de pecho de ternera, y se pasan los trozos en manteca de vacas ó cerdo, sin dejar tomar color. Sáquense con la espumadera los trozos, y sin tomar color tampoco, se rehogan en la misma manteca dos cucharadas de harina. Mójese con caldo y agua, y cuando la salsa esté trabada y algo larga, añádanse los pedazos de ternera, veinticuatro cebollas pequeñas, otras tantas setas y otras tantas aceitunas des huesadas. Cueza todo á fuego lento, hasta que la salsa espese y reduzca; media hora antes de servir, sazónese con sal y pimienta y perejil seco hecho polvo.

Se rodea la fuente de costrones.

261 — Chuletas de ternera asadas al natural.

No tienen estas chuletas más preparación que limpiarlas muy cuidadosamente de nervios y pieles, mazarlas, salpicarlas con sal fina, y untarlas con manteca y unas gotas de limón. Han de ser gruesecitas. Se asan en parrilla, volviéndolas para que por ambos lados se les señalen unas rayitas de

tostado, y recogido el jugo en la concha, se sirven con él, rodeadas de berros muy frescos ó guarnecidas de patatas sopladas ó cortadas en forma de barras de lacre.

Hay quien, después de salarlas, las baña en aceite sazonado con sal, pimienta y finas hierbas; las deja en este adobo dos horas, y luego las asa en parrilla ó en cacerola salteadora.

262 — Chuletas empanadas.

Se pasan por manteca de vacas derretida y pan rallado, mezclado con perejil. Un cuarto de hora antes de servirlas, se ponen en parrilla, á fuego moderado, regándolas con manteca mientras se asan. Ya doradas, se presentan en corona, y en el hueso un papel ó papillote rizado. Se acompañan con patatas.

Otro sistema muy español de empanarlas, es cortarlas finas, en lonjas pequeñas, golpearlas y aplanarlas bien, envolverlas en pan rallado cernido y un picadito de perejil, y freirlas en manteca de cerdo.

También se hacen sazonando con sal, frotando con ajo, envolviendo en miga

amasada con un poco de aceite ó grasa, y friendo sin más aliño.

263 -- Chuletas rebozadas.

Se cortan pequeñas y se estiran y golpean, se les da forma bonita (puede emplearse un hierro ó el cuchillo bien afilado) y se rebozan en huevo batido, friéndolas á fuego muy vivo y en grasa muy caliente.

264 — Chuletas Baldomir.

Han adquirido estas chuletas el nombre del inspirado compositor gallego, por analogía de delgadez y sutileza.

Como que el mérito de las chuletas Baldomir consiste en que salgan todo lo más finas posible, transparentes casi.

Se fríen en manteca de cerdo, y pueden empanarse ó no antes de freirse. Son muy gustosas. El modo de cortar los manjares influye no poco en su sabor.

265 —Chuletas de ternera rellenas.

Hay dos procedimientos para rellenar las chuletas. El picadillo ó relleno es el que figura en la sección correspondiente; el modo de proceder es, ó revistiéndolas por

ambas caras del picadillo y luego envolviéndolas en lonchas finas de tocino que se sostienen cubriendo todo con papel enmantecado, ó aplanando mucho la chuleta, poniendo en ella el picadillo y enrollando la carne, que puede atarse con hilo grueso, ó sujetándolas con un palillo, para que, al asarlas, no suelten el picadillo.

Se asan en parrilla y se sirven, ó con aderezo de berros y lechuga, ó con una salsa de las recomendadas para carnes.

266 — Chuletas mechadas.

Mechadlas con tocino y jamón; perdigadlas, y luego cocedlas á remanso, con dos vasos de caldo, zanahorias, cebollas, un trozo de tocino entreverado, un poco de mano de ternera, sal y pimienta. Ya cocidas las chuletas, déjese reducir mucho el aderezo, y pásese por tamiz, echándoselo encima á las chuletas al servirlas.

267 — Chuletas con guisantes.

Se mazan las chuletas para enternecerlas, y se saltean con tocino, cebolla, zanahoria y ramillete. Cuando se coloreen, mójense con caldo bueno y déjense cocer á

fuego lento. Pásese y redúzcase el caldo; cuézanse en él, al mismo tiempo, guisantes finos y nuevos. Con esta guarnición se presentan las chuletas.

268—Chuletas de ternera á la papillota (empapeladas).

Recortad bien las chuletas, y rebozadlas en una mezcla de miga de pan, tocino picado, cebolleta y perejil lo mismo, sal, pimienta y aceite; y uniendo el aderezo con la chuleta, poned una loncha fina de tocino. Envolved las chuletas en papel aceitado, con arte, para que tengan forma de chuleta y no de saco de noche. Que cuezan en la parrilla á fuego lento; servidlas sin desempapelarlas. Serán más tiernas si estuvieron en adobo de aceite un día ó dos. En el aderezo pueden ponerse, si se quiere, laminitas de trufas.

Esta preparación es aplicable á las costilletas, es decir, á la chuleta con su hueso.

269—Lonjas de ternera rizadas.

Cortadas lonjas de ternera ó solomillo, se arrollan en forma de chorizo, y se mete dentro una hebra de perejil y una tira de

tocino. Atadas con un hilo á fin de que no se deshagan, y rebozadas en harina, se frien en manteca de cerdo.

En una cacerola se pone una cucharada de harina y un adarme de pimentón rojo en polvo, y en la grasa de freir las lonjas se fríe cebolla y zanahoria picada; dorado todo, se pasa por colador, y en esa salsa se cuecen los rizos de carne, ya preparados y dorados antes en la sartén.

Para servirlos, se adornan con cogollos de lechugas cocidas ó puntas de espárragos, también cocidos.

270 — Lonjas de ternera con magras.

Se cortan muy finas lonchas de ternera y magras de jamón.

Se ponen en adobo; de una parte, las lonchas de ternera con vino blanco y un poquito de sal; de otra, las magras con leche y un poquito de azúcar. Esta preparación debe hacerse de víspera, para el almuerzo del día siguiente.

En sartén, con manteca de cerdo, se frien ligeramente lonchas y magras, colocándolas luego en una tartera. En la man-

teca sobrante se dora una cucharada de harina, y cuando está dorada se echa sobre las lonchas, añadiendo el adobo en que estuvieron, de vino y leche, y se deja cocer para que haga la salsa.

271 — Lonjas de ternera á lo señorito.

Aplanadas, saltéense quince minutos antes de servirlas, con manteca, á fuego animado; luego se quita la manteca, y se les agrega sustancia, Jerez y setas, ya rehogadas. Se deja todo junto al fuego unos minutos, y se sirven en corona en una fuente, y en el centro las setas con su salsa.

272 — Filetes cardenal.

Se frien sin empanarlos, y fríase en la misma grasa mucho tomate fresco troceado y alguna cebolla y puerro. Pasad esta salsa por tamiz; colocad los filetes en una fuente con tostadas de pan frito debajo; poned á hervir y reducir la salsa, y echadla, en el momento de servir, sobre los filetes, que habréis tenido al calor de la lumbre.

273—Cabeza de ternera en tortuga.

Este plato se puede hacer sin gran coste y con anticipación, y es muy abundante y decorativo para un almuerzo. En las recetas francesas, la cabeza en tortuga se presenta entera, y en algunos manuales españoles se enseña á cortarla en trozos. Sin duda así es más fácil; pero quita su carácter al plato.

A la francesa, pues, la cabeza se cuece sin deshuesarla, aunque habiéndola limpiado cuidadosamente, y soflamado, y extraído la lengua y parte de las mandíbulas, para formar mejor el morro, y sajado entre ambas orejas la piel, para que no se agriete, y metido en las orejas una zanahoria, y envuéltolas en dos trapos limpios, para que no se rompan, y frotada toda la piel con limón y envuelta luego toda la cabeza en un lienzo húmedo, y amarrada y puesta á cocer en agua fría, con sal, pimienta, clavo, moscada, ramillete grande, cebollas, zanahorias, perejil y una cucharada de harina desleída.

Hay que cocerla de tres á cuatro horas. Pínchese con aguja de calceta, para saber

si está lo bastante blanda. Si lo está, escúrrase, desenvuélvase y clávese entre las orejas un *artalete* ó agujón de cocina, con una trufa y una cresta de gallo, cocida, en la punta.

Téngase preparada una gran fuente con un pedestal de pan, donde repose la cabeza, y adórnese alrededor con gelatina, cortada en formas simétricas, y adornando también la cabeza, alternando, con una guarnición de setas rehogadas, huevos duros rebanados, crestas y trufas cocidas en vino de Jerez, pepinillos picados y perejil enano. De esta guarnición puede suprimirse lo caro y sustituirlo por otros elementos. Se servirá con una salsa *tortuga*, que se encontrará en la sección de *Salsas*.

274 — Hígado de ternera á la vendimiadora.

Pártase por la mitad un hígado de ternera; córtese todo en lonchas delgadas, que se sazonan con sal, pimienta, clavillo, un poco de canela y pimiento colorado.

Rebánense tres gruesas cebollas y pónganse en marmita baja, con manteca de cerdo, salando un poco y dejándolas co-

cer á fuego manso, dándoles vueltas, hasta que tomen bonito color; añádanse entonces las lonchas de hígado y una hoja de laurel; zarandéese á lumbre activa, has ta que las lonchas se retuerzan un poco por el borde y las cebollas se ablanden; apártese entonces la marmita del fuego; riéguese con agraz; salpíquese de perejil picado, y sírvase.

275 — Hígado de ternera á la riojana.

Se limpia bien el hígado y se trocea en pedazos del tamaño de un duro.

Se ablandan en manteca de cerdo, en la sartén, muchas ruedas de cebolla, y se les añaden los trozos de hígado, sazonado con sal y pimiento dulce y picante. Hay que tener mucho cuidado de que el hígado no se ponga duro, porque en todo guiso de hígado ese es el punto importante; y antes de servirlo, se le agrega una copa de Pajarete ó Málaga y un picado de pimiento morrón, menudito, curtido ya en aceite. Todo ello debe permanecer en la sartén unos minutos.

276 — Hígado de ternera empapelado.

Hay que empezar por mecharlo con tiras de tocino, más bien gordas, y, una vez sazonado, se envuelve en la telilla de la toca del cerdo, ó, á falta de esta excelente envoltura, en papel blanco mantecado. Y se asa al asador ó en cacerola, pero con fuego no muy vivo, para que no se ponga duro.

Se desenvuelve y sirve regado con zumo de limón y una salsa española ó jugo de carne.

277 — Mollejas de ternera ensartadas.

Se blanquean, hasta el hervor, dos ó tres mollejas—las de ternera hacen platos muy finos—, refrésquense en agua fría, escúrranse y enjúguense; córtense en cuadraditos, de unos dos ó tres centímetros de ancho, por un centímetro de grueso; sazónense con un poco de aceite, sal y especias, y salpíquense con una pulgarada de perejil picado.

Córtense cuadrados de tocino, iguales en tamaño y grueso á los de molleja; ensártense alternados en la agujas; apriétense

un poco, barnícense al pincel con manteca ó aceite, ásense á fuego moderado durante doce ó quince minutos, dándoles vueltas, y sírvanse cercados de berros.

278 — Mollejas de ternera en pepitoria.

Escáldense y blanquéense en agua hirviendo las mollejas, y luego échense en agua fría; prepárese la salsa rubia, con caldo y harina ligeramente tostada; añádanse cebollitas, puerro, y unos cincuenta gramos de almendra pisada; sazónese con sal, pimienta y clavillo.

Con esta salsa se cuecen unas alcachofitas pequeñas, y algunos guisantes. Se añade caldo del puchero, y veinte minutos antes de servir, al empezar á estar casi cocidas las hortalizas, se incorporan las mollejas, y antes de servir se traba la salsa con dos ó tres yemas desleídas en agua fría, y una cucharada de agua ó vinagre.

279 — Riñones de ternera á la casera.

Córtense los riñones en ruedas pequeñas (después de purificados), añádanseles pedazos de tocino entreverado, sal, pimienta,

una hoja de laurel, diez cebollas y un vaso de caldo; pónganse en cacerola, cúbranse con una hoja de papel, y el tiesto, y que cuezan á fuego manso.

280 — Riñones de ternera á la española.

Se limpian bien, se cortan en obleas, se fríen en manteca de cerdo, se dan por hechos cuando crujen, y se sirven sobre costrones de pan, que rodea una salsa de tomate bien sazonada y espesa.

281 — Lengua emparedada.

Se cuece en el puchero, ó en caldo con zanahorias, cebollas y perejil, y se deja enfriar. Ya fría, se despelleja, se corta de través, en lonchas, se rellenan con relleno de chuletas, quedando la lengua emparedada entre dos capas de relleno, y se cubre con lonchas de tocino por ambos lados, envolviéndolas en papel mantecado, y asándolas á la parrilla.

282 — Rabos de ternera á la salchichera.

Puede hacerse este plato con rabo de buey ó vaca, pero es más fino con los de ternera.

Se toman cinco ó seis rabos de ternera, y se blanquean en agua hirviendo; se refrescan, y se cortan por la mitad; se ponen en una cacerola, con grasa de cerdo y media libra de tocino entreverado, en dos trozos; rehóguese, y luego, salpiméntese; cuando los rabos se doren, salpíquese con dos cucharadas de harina, y mójese, hasta cubrir, con mitad caldo y mitad vino blanco. Cuando empiece á hacerse el guiso, desvíese del fuego vivo, añádanse seis cebollitas chicas ó tres medianas por rabo, y, cuando las cebollitas estén cocidas, seis salchichas (á las cuales se habrá dado una vuelta en la sartén, cortadas en trozos), y dos docenas de castañas asadas ya peladas. Cúbrase la cacerola y déjese al fuego todavía unos veinte minutos, pero siempre á fuego manso. Al servir, adórnese lo mejor posible con la guarnición, cortando en pedazos el tocino. Pásese la salsa, y échesele por encima.

CARNERO, CABRITO Y CORDERO

El carnero, estimado en Francia, no figura aquí sino rara vez en mesas un tanto esmeradas, y casi nunca en convites. Suele el carnero de España tener un tufillo bravío.

El cordero es más presentable, y sobre todo sus chuletitas se prestan á platos delicados.

Las recetas que siguen, permiten utilizar el carnero, ya que no como asado, como *relevé*.

La mayor parte de las recetas del carnero son aplicables al cabrito y cordero.

283 — Pierna de carnero en engañifa.

Dicen varios autores, que con una pierna de carnero se imita una de corzo.

Hay que empezar por poner la pierna de carnero en ese escabeche que, según la autora de la *Maison de Campagne*, estropea la caza; pero que ningún cocinero omite.

Se puede hacer con vino blanco y vinagre muy fuerte á partes iguales, sal gorda,

pimienta en grano, romero, menta, tomillo, estragón y bayas de enebro, habiendo antes quitado las pieles y nervios y mechado la pierna con tiras de tocino en correcta doble línea.

Tres ó cuatro días se macera en este adobo, y luego se asa como la pierna de corzo, y dicen que el sabor es igual.

284 — Pierna de carnero con manzanas.

Tómense doce manzanas agrias de Asturias, y, peladas, córtense en pedazos, poniéndolas en una marmita, con grandes lonjas de pierna de carnero, asada ya de antemano.

Añádase sal y pimienta, manteca de cerdo y un vasito de vino blanco. Dé un hervor á fuego vivo y luego siga cociendo á fuego manso un cuarto de hora ó veinte minutos, con la marmita bien tapada y brasas sobre la tapadera.

Téngase preparada compota de manzanas ó una pasta de repollo, que se habrá puesto después de muy cocido y pasado por el prensa-purés, con un poco de azúcar y manteca, cinco minutos al fuego. En

una fuente, colóquense formando corona las lonjas de carnero; en medio, la manzana con que cocieron; alrededor la compota ó la pasta de puré; y sírvase muy caliente.

285 — Pecho de carnero en carbonada.

Tómese un buen pecho de carnero, gruesecito, córtese el hueso adherido á los tendones, póngase en una cacerola un fondo de lonchas de tocino y jamón, colóquese el pecho por encima, cúbrase de bardas de tocino, añádanse zanahorias, cebollas en ruedas, un poco de tomillo y un buen vaso de caldo; tápese con un papel untado de manteca y un tiesto cubierto de brasas; déjese así dos horas y media. Cuando sirváis, escurrid, glasead con el jugo y añadid una salsa espesa de tomate.

286 — Pecho de carnero doble.

Pónganse á remojo dos pechos de carnero en agua fría, y luego deshuésense completamente. Amárrense juntos, metiéndoles en medio una capa de picadillo de jamón, tocino, aceitunas y miga de pan, con la sazón conveniente,

Cuezan luego en una cacerola, en caldo del puchero, una cucharada de vino blanco, sal, pimienta, dos cebollas y dos zanahorias, perejil y ramillete; ya cocidos, pónganse en prensa, dejándolos hasta que estén bien fríos. Entonces se recortan, se les da forma, se untan con manteca ó grasa de cerdo derretida, se salpican con finas hierbas cocidas y perejil, se panan, se asan en parrilla á fuego moderado, dándoles vueltas, y se sirven con salsa de agraz, picante ó tártara.

287 — Chuletas de carnero al natural.

Se limpian y recortan bien, se mazan con la palmeta y se espolvorean de sal y pimienta. Se *sorprenden* á fuego vivo en la parrilla y se vuelven sólo una vez. Se sirven jugosas y no pasadas del todo. Se guarnecen con patatas fritas y se acompañan con salsa picante. (Véase *Salsas.)*

288 — Chuletas de carnero á la gastrónoma.

Para servir doce chuletas tómense treinta y seis, veinticuatro de ellas más aplastadas que las doce restantes. Pásense ligeramente por buen aceite sin verde; siémbrese sobre cada una sal, pimienta y moscada en corta cantidad; colóquese entre cada dos chuletas aplastadas una de las otras; átense juntas las tres con cuidado; ásense á fuego vivo, volviéndolas á menudo; déjense sobre el fuego hasta que las chuletas que sirven de cubierta se achicharren; entonces sáquese la de en medio y sírvase al natural ó sobre puré de cebollas, lentejas ó habas encarnadas.

289 — Guiso de carnero á la primaveral.

Tomad espaldilla de carnero sin mucha grasa; cortadla en trozos, que rehogaréis en un poco de manteca y tocino; cuando la carne esté dorada, haced un rojo y mojad con dos vasos de vino blanco y dos de agua; sazonad, añadid un ramillete.

Limpiad zanahorias, nabos, patatas, que cortaréis en dados; rehogad las hortalizas

con manteca en una tartera, y al cabo de un cuarto de hora, añadidlas al carnero. Que cueza hora y tres cuartos. Si es favorable la estación, se le pueden añadir guisantes, cabezas de espárragos y alcachofitas tiernas.

290 — Guiso de carnero á la francesa.

Si este guiso fuese á la española, probablemente se diría que era ordinario. Como procede de Francia, donde le llaman *haricot de mouton*, creo que podrá servir de plato de almuerzo, siempre que se encuentre un carnero de carne jugosa y gorda.

Se pasan en manteca fresca pedacitos de pecho, lomo ó chuletas de carnero, que se doren bien. Se retiran, y en la manteca se hace un rojo de harina; cuando rojea se moja con agua, y se añade sal, pimienta, ramillete, una cabeza de ajo. Vuelve á colocarse la carne en la cazuela y se le añaden nabitos tiernos, que antes se han dorado en la salsa roja. Todo, reunido á la carne, debe cocer como tres cuartos de hora, y se sirve sobre un lecho de habas

encarnadas ó blancas, ya cocidas y sazonadas, y en medio de la carne, los nabitos.

291 — Sesos de carnero estofados.

Después de tener una hora en remojo cuatro sesos, y escaldarlos en agua á dos hervores, se pondrán á cocer entre lonjas de tocino, rodeados de una docena de cebollas blancas chicas, ramito de perejil, cebolleta, dos clavos, tomillo, laurel, un vaso de vino blanco, un cuarterón de tocino cortado en dados, un poco de sal y pimienta gorda. Terminada su cocción, se pasa el fondo de salsa por tamiz, añadiéndole jugo para trabarla. Se colocan los sesos en el centro de un plato, y en derredor las cebollas y el lardo, con costrones fritos, presentándolos cubiertos con la salsa, á la que se habrá incorporado una anchoa picada y una buena pulgarada de alcaparras finas.

292—Pan de sesos de carnero.

Tómense dos seseras de carnero ó cerdo; blanquéense en caldo corto y písense luego para hacerlas papilla; añádanse dos cucharadas de nata, un poco de perejil

picado, tres yemas de huevo; al poner á la lumbre, añadir tres claras batidas á la nieve; mezclarlo todo y salar.

Viértase en molde mantecado; cueza al baño de maría, hora y cuarto; pruébese con el cuchillo si está cocido. Se sirve con salsa de tomate ó picante.

293 — Riñones de carnero salteados.

Se limpian y purifican los riñones y se parten en dos mitades á lo largo. Se sofríen en la sartén, á fuego vivo, en manteca de vacas, salpimentándolos.

Ya sofritos como se ha dicho, mójense con Jerez seco y rancio, y los picatostes fríanse echando en la manteca un vasito de Jerez.

294 — Espaldilla de cordero á la Bolívar.

Se deshuesa, se arrolla y ata con bramantillo. A la lumbre se tuestan unas tiras de tocino, retirándolas luego para sustituirlas con la carne, á que se enrubie en la grasa. En seguida, se pone á cocer la carne en otra cacerola, con caldo, sal, pi-

mienta, ajo y ramillete compuesto, y poco después las tiras de tocino. En la primer cacerola se cuecen unas cuantas patatas enteras, peladas, y se colocan en torno de la carne diez minutos antes de servir, á fin de que no absorban todo su jugo ni se desmenucen. Para presentar el guiso, se traslada la carne, suprimiendo el bramantillo, al centro de un plato, se rodea con las patatas y se vierte sobre todo ello el jugo de la grasa contenida en ambas cacerolas.

295 — Cuarto trasero de cordero al Jerez blanco.

Se toma el cuarto trasero, entero, y se sazona con sal y especias, sin quitarle la grasa de la riñonada; luego se asa al horno, regándolo de vez en cuando con manteca derretida. Por cada libra de carne, hay que calcular de veinte á veinticinco minutos de asado. Unos veinte minutos antes de que acabe de asarse el cuarto de cordero, échese un vaso de vino blanco de Jerez, que se revuelve con la grasa del fondo; luego, con esta mezcla, se riega el cordero. Cuando está asado, se desata, se coloca en plato oval, y se guarnece con patatas

rellenas de puré de alcachofas, y setas y cebollas asadas.

290 — Chuletas de cordero á la tapada.

Después de bien formadas las chuletas, se aplanan con la paleta, se salan ligeramente y se ponen á tomar color á fuego vivo en una marmita.

En el fondo de la misma, y apartadas las chuletas, se extienden lonjas de tocino, no muy gruesas, se vuelven á poner encima las chuletas, bien colocadas, y se cubren con una capa de cebolla picada menudamente. Se tendrá un poco de jugo de asado ó de caldo concentrado bueno, y se moja con él hasta cubrir; se sazona con pimienta y moscada, y al horno. Antes de que acabe de cocerse, ya algo reducida la salsa, se cubre con patatas cortadas delgaditas y un picado de perejil. Se deja en el horno hasta que las patatas estén del todo penetradas y hechas.

No hay que dejar que se seque el guiso, y si se ve que se seca, se le añade más jugo ó más caldo. Ya cocido todo, se sacan las chuletas, se ponen en una fuente

que resista al fuego, se rodean con la guarnición, se colocan algunos minutos sobre fuego vivo y se sirven muy calientes.

297 — Chuletas de cordero empapeladas.

Tómense doce chuletas de cordero no muy pequeñas, sazónense con sal y pimienta y déseles una vuelta en una cacerola con tocino derretido. Cuando están algo pasadas, escúrrase el tocino en otra cacerola, y en él dórese un picado de cebollas, escaluñas y setas, y cuando hayan reducido su humedad, retírense y añádase al tocino otro picado de perejil y jamón cocido; líguese con buen jugo muy reducido; déjese enfriar.

Hecho esto, distribúyase el primer picado, por igual, sobre las chuletas, y el segundo, por ambos lados, debajo y encima; ponedlas sobre los papeles, que deben cortarse dobles, en la misma forma de las chuletas, dejándolas un borde, y repúlguese el papel, juntando las dos hojas, encerrando bien la chuleta. Vayan á la parrilla, dándoles vueltas sin consentir que se ennegrezca el papel, y sírvanse sin quitárselo.

298 — Chuletitas de cordero á la Farnesio.

Tómense chuletitas finas y dórense en manteca. Cúbranse con picadillo de quenefas (véase *Sopa española),* y salpíquense con ot o picado de trufas. Vuélvanse á dorar con manteca clarificada; sírvanse presentándolas en forma de corona, y en medio colóquense guisantitos, ya cocidos y sazonados, y setas lo mismo. Sírvanse con una salsa de jugo, verbigracia la española.

299 — Hígado de cordero asado.

Córtense en lonjas finas dos hígados de cordero; pónganse en una tartera de barro, riéguense con aceite, sazónense y salpíquense de perejil picado; envuélvanse en miga de pan; pónganse en la parrilla, extendidos y á un tiempo; que se asen á fuego vivo, dándoles vueltas y regándolos de aceite con un pincel ó un ramito de perejil. Así que se quieran enroscar, sírvanse en fuente, regándolos con limón, manteca y perejil picado, como si fuesen biftecs.

CERDO

En *La Cocina Española Antigua* se hallarán numerosas recetas de modos castizos de aderezar el cerdo. Para mesa escogida, lo más recomendable es el jamón. Si los convidados son de gran confianza, puede admitirse un embuchado, un guiso. Los despojos, como rabo, oreja, morro y costilla, no pueden figurar más que en suculentos cocidos. Los pies de cerdo trufados se admiten en almuerzo, y deben comprarse preparados ya, pues es difícil que, caseramente, salgan bien. El codillo de cerdo es ordinario, por muy sabroso y hartador que sea. Hay, pues, que restringir algo las fórmulas de cerdo, si se quiere que sean lucidas y hasta elegantes. El jamón entero, bien preparado, lo es siempre (excepto en dulce, y líbrenos Dios de los huevos hilados, y más aún del salpique de cerezas en almíbar: hablo desde el punto de vista de la finura: prescindiendo de ella, el jamón en dulce, con su dorada cabellera de huevo, es cosa muy buena).

300—Solomillo de cerdo fresco, asado.

Despójese el solomillo de parte de su grasa; póngase al asador y manténgase en él, volteándolo con frecuencia, de dos horas á dos y media, según el tamaño del solomillo. Rociese á menudo con su jugo, sobre todo al terminar la cocción, á fin de que la carne tome buen color sin quemarse. Veinte minutos antes de retirarlo del asador, se espolvorea con sal, y luego se sirve con salsa de Roberto, á la cual se incorpora el jugo de la carne, bien desengrasado.

301 — Jamón al natural.

Antes de cocerlo al natural hay que empezar por prepararlo, operación que consiste en raer toda la superficie de las carnes de debajo y todo el borde de la parte grasa, que puede ser más ó menos amarilla. Quítese luego la extremidad del hueso, suprímase el extremo del jarrete, y se desala el jamón durante doce, veinticuatro ó treinta y seis horas, según sea más ó menos salado. Se quita del agua para liarlo en servilleta ó en trapo blanco y meterlo

en una marmita con bastante agua, para que quede enteramente cubierto. Se le añaden dos cebollas, unas cuantas zanahorias, clavos de especia, granos de pimienta, tomillo y varias hojas de laurel.

Dejadlo cocer durante cinco horas al menos; el jamón no posee todas sus propiedades gastronómicas sino cuando está cocido á punto, y se le juzga bien cocido cuando entra en él sin resistencia una aguja de mechar. Retirad de la marmita el jamón cocido, desatad la servilleta ó el trapo en que fué envuelto; quitad el hueso de en medio; volved á atar el trapo; colocad el jamón en una fuente redonda algo profunda y dejadlo enfriar completamente. Desatad entonces el trapo, quitad el pellejo que recubre la parte grasa del jamón, espolvoreadlo con raspadura de pan muy fina pasada por el tamiz, rodead el mango del jamón con una borla de papel rizado, y servid el jamón sobre paño blanco con orla de encaje.

302—Jamón del cura de Sagra, con espinacas.

En toda la provincia de Orense el jamón es excelente, como que se mantienen los cerdos con castaña, y tomando un jamón semi-añejo, recogido y redondeado de hechura, se puede hacer competencia con él al mejor de Bayona.

Desálese durante algunas horas, rásquese bien y quítesele el hueso de la paleta; póngase en un perol ó cazolón con un puñado de heno, unas ramas de cilantro, unas zanahorias, una chirivía, seis cebollas, tomillo (laurel no); mójese abundantemente con agua fría y póngase á fuego vivo; al primer hervor, retírese á un lado y cueza á fuego flojo de tres á cuatro horas, según el grueso, sin consentirle que hierva; pruébese con aguja de calceta si está bien cocido; limpiese de piel, dejando sólo como la cápsula de una bellota alrededor del mango; ráspese éste y adórnese con una graciosa papillota, habiendo antes tostado, con azúcar y la pala, sólo la capsulita. Sírvase en fuente de forma adecuada, guarnézcase con perejil enano y acompáñese con una pasta de espinacas (véase *Espi-*

nacas) y una salsa al Jerez (véase *Salsas).* También puede servirse sobre puré de castañas ó de manzanas, ó sobre un aro de gelatina picada y un círculo de triángulos de gelatina igualmente. Y después de tostar con pala y azúcar, se puede revestir de un baño de chocolate frío la cápsula. Todo ello requiere primor, como lo requiere la operación de trinchar las lonchitas, delgadas y contra hebra.

303—Codillo de cerdo con trufas.

El codillo contiene muchos huesos y poca magra, y para un buen plato se deben tomar dos codillos, desalados previamente, á menos que sean frescos del todo. Después de haberlos pasado por la sartén con un poco de manteca de puerco, para hacerles tomar color, retiradlos de la sartén y echadlos agua fria mezclada con vinagre. Durante este tiempo, añadid á la grasa que haya quedado en la sartén una cucharada de harina, á fin de hacer una requemada rubia, que mojaréis con el agua avinagrada en que hayáis puesto en remojo el codillo. Echadlos en una cazuela con la requemada rubia extendida con toda el

agua avinagrada, y dejadlos cocer á fuego vivo, hasta que los huesos se separen fácilmente de la carne. Entonces, deshuesadlos y dadles la mejor forma posible. En vino blanco ó en caldo desengrasado, coced buena porción de trufas cortadas en pedazos; en el momento de servir, llenad con estas trufas el hueco dejado en los jarretes de puerco por la separación de los huesos; colocadlos en una fuente, y vertedlos por encima el jugo de su cocción, unido al líquido en que cocieron las trufas. Alrededor, guarneced con cortezones fritos. Y preguntad á un gallego, y os dirá que el codillo se llama *lacón* y que no está bien sino con *grelos*, como dispone *La Cocina Española Antigua*.

304—Jamón fresco con alcaparras.

Tómese un buen trozo de jamón fresco, y póngase durante ocho horas á macerar con sal, pimienta, ruedas de zanahorias, cebollas, ajo, perejil, tomillo, laurel, un pimiento rojo, picante, y media botella de vino clarete de Jerez, rociándolo de vez en cuando con dicho adobo.

Colóquese, con el mismo, á la lumbre, en

una cacerola, con manteca; rehóguese, y así que esté bien dorado, retírese. En la propia cacerola hágase una salsa rubia oscura, añádase el adobo, pasado por tamiz, y déjese hervir un momento. Agréguese la carne y una taza de caldo, y cueza á lumbre mansa durante cuatro horas. Al servir, incorpórense á la salsa dos grandes cucharadas de alcaparras.

Para saber si está cocido, se pasa la aguja de calceta; si está, se saca, se prensa, y al otro día se desata y se unta de manteca, espolvoreándolo de pan rallado. Se presenta sobre un canapé de pasta.

305 — Jamón relleno.

Se toma un gran trozo de jamón, desalado ya, y se aplana, extendiéndolo cuanto sea posible sobre la tabla, con la paleta. Ya estirado, se forma el relleno, con tocino, miga de pan amasada con caldo de trufas, y las mismas trufas, picadas, no muy menudamente. Se enrolla, ata y cose en un paño; se cuece en vino ajerezado, con hortalizas y hierbas aromáticas, y sazón de pimienta; se prensa y se sirve frío.

306—Flan de jamón.

Se pica jamón, cosa de una libra para doce personas. Este jamón es mejor que sea crudo, pero puede servir ligeramente cocido ó asado. Se cuece y pasa después por la sartén un picadillo menudísimo, casi impalpable, de cebolla y perejil. Se deslíe una cucharada de fécula de patata en litro y medio de buena leche sin desnatar, pues aunque las recetas de este plato exigen litro y medio de nata, la experiencia ha demostrado que la leche gruesa y con todos sus elementos puede servir.

Se reúne todo en la flanera, añadiendo sal moderadamente, una pulgarada de azúcar, y seis yemas de huevo desleídas y batidas antes; y en el mismo momento de poner á cocer el flan, se agregan ocho claras de huevo á punto de nieve. Se incorpora bien todo, y se cuece como si fuese un flan, al baño de maría.

Plato fino.

307—Pan de jamón.

Para doscientos cincuenta gramos de buen jamón de Trevélez, tómense cuatro yemas. Píquese el jamón muy fino, reser-

vando dos tajadas, que se cortan en pedacitos, como para timbal, y que se ponen en el fondo del molde. Bátanse las claras, añádanse al jamón y yemas, sazónese y hágase cocer al baño de maría, sin brasas sobre la tapa. Hace falta que cueza hora y media.

La salsa se hace así: manteca de cerdo en una cacerola; finas hierbas picadas, perejil, estragón, cebolleta; revolver, y añadir una cucharada de harina, leche, sal y pimienta. Viértase sobre el pan de jamón.

308 — Jamón con perendengues.

Se guarnece una tartera grande, de rebordes, con pasta fina: trescientos gramos de manteca por quinientos gramos de harina. Se punza la pasta, se unta de manteca al pincel, y se cubre de rebanaditas de jamón crudo. Se pone la tartera á horno vivo, á fin de soasar el jamón calentándolo. Se aparta entonces de la lumbre y se vierte encima del jamón una mezcla de nata cruda, huevos, pulgarada de azúcar y polvillo de moscada; seis huevos por litro de nata fina. Seguidamente se vuelve la tartera al horno, para que cueza veinticinco

minutos. Retírese y sírvase en la propia tartera.

309 — Chuletas de cerdo guisadas.

Se corta en chuletas un costillar de cerdo fresco, y se cuecen en caldo con ramillete compuesto, sal y pimienta. Cuando van estando cocidas se escurren, se quita el caldo y se les pone manteca, un picado de setas, y al estar ya rehogadas las chuletas y el picado, se moja con el caldo en que cocieron, un vaso de vino blanco, jugo para dar color al guiso, sal, pimienta gorda, ramito de perejil, cebollino, medio diente de ajo y dos clavos de especia. Déjese cocer y reducir la salsa, y, pasándola por tamiz, sírvase sobre las chuletas, rodeadas con el picadillo.

310 — Chuletas de cerdo con alcaparras.

Tomad chuletas, no muy grandes, salpimentadlas y envolvedlas por todos lados en harina. En una cacerola, calentad manteca y poned las chuletas, dándolas vueltas á menudo. Cuando se hayan dorado por ambos lados, mojad á su altura con caldo

y un poco de vinagre. Cuezan á fuego manso un cuarto de hora. Antes de servirlas, mézclese al jugo alcaparras y pepinillos picados.

311 — Lonjas de cerdo esparrilladas.

Han de ser magras, y se cortan como de dos centímetros de grueso, sazonándolas con sal y pimienta. Se panan y se asan en parrilla, á lumbre fuerte, teniéndolas sobre cada lado como cinco minutos. Se presentan en forma de corona. y dentro, y sosteniendo la corona, un puré mezclado de castañas y habas rojas.

La salsa, de Roberto ó picante.

312 — Albóndigas empapeladas, de cerdo.

Píquese una libra de lomo magro de cerdo y media de jamón. Adóbese con sal, pimienta y el zumo de dos limones agrios. Fórmense las albóndigas, bañándolas en manteca derretida y envolviéndolas en pan rallado. Empapélense luego en papel fuerte y ásense á la parrilla. Se sirven con el papel.

De igual modo se pueden asar las salchichas, quitándoles la tripa y empapelando el contenido de cada salchicha aparte.

313 — Albóndigas Trípoli.

Esta receta no parece mahometana, pues entra en ella el impuro puerco.

Se remoja miga de pan en caldo, leche ó agua. Se pica muy fino un trozo de cerdo cocido, gordo y magro, con una ó dos cebollas, un diente de ajo, perejil y unas hojas de menta.

Póngase todo en tartera de barro, añádase la miga de pan después de esprimirla ligeramente; un trozo de manteca, sal, pimienta, un vasito de coñac.

Amásese todo cuidadosamente, rompiendo poco á poco tres ó cuatro huevos enteros; déjese reposar una hora ó dos, fórmense albóndigas aplanadas, enróllense en harina y fríanse en manteca de cerdo.

Luego, pónganse á cocer, en espeso de tomate, cosa de diez minutos ó quince, ó sírvanse desde luego con salsa picante.

314 — Riñones de cerdo al vino blanco.

Lo primero, tratándose de los riñones, es lavarlos muy bien varias veces en agua templada ligeramente salada. Se cortan en rodajitas finas y se saltean, evitando que se peguen, en cazuela con manteca (de vaca ó cerdo), perejil, cebo'leta (picados), sal y pimienta. Se añade una cucharada de harina, un vaso de vino blanco; se revuelve despacio, y antes que rompa á hervir, se sirve.

315 — Riñones de cerdo ensartados.

Se cortan en ruedas finas, se ensartan en las agujas de plata ó, si no las hay, en palillos; se salpimentan, se riegan con aceite y se ponen en la parrilla; se les dan vueltas; se pueden servir ensartados (si las agujas son de plata es bonita presentación), y antes de servirlos, se les echa por encima perejil y cebolleta picada y pasada por la sartén, una avellana de manteca y el zumo de un limón.

316 — Hígado de cerdo salteado.

Se saltean en manteca de cerdo fresca los pedacitos de hígado, cortados en lonchas de poco espesor, sazonándolos con sal y pimienta y retirándolos de la cazuela antes que se pongan duros. Échese en la manteca que quedó al fuego un puñado de hierbas finas y una escaluña, todo bien picado, con una cucharada de harina y unas gotas de vinagre. Cuando la salsa haya adquirido alguna consistencia, añádanse las lonchitas de hígado, ya salteadas, déjese que se impregnen bien de la salsa durante un par de minutos, y sírvanse calentitas, guarneciendo alrededor con cortezones.

317 — Picadillo de cerdo al «gratin».

Píquese muy menudo carne de cerdo, y añádanse dos yemas de huevo, sal, pimienta, estragón picado, una escaluña lo mismo, un poco de tocino. Cuézanse patatas, deshágánse en pasta, y póngase en fuente que resista al fuego capa de pasta y capa de picadillo, siendo de pasta la última. Salpíquese de pan rallado, mójese con una taza de caldo, siémbrese de avellani-

tas de manteca, y al horno hasta que se dore y forme un poco de pegue, que es, en castellano, *gratin.*

318 — Modo de dar á la carne de cerdo la apariencia y el gusto de la carne de jabalí.

Aquí de una disputa: ¿no es mejor que el jabalí el cerdo? Mucha gente lo entiende así, y diré que disfrazar de jabalí un cerdo es platear el oro. Pero como quiera que el jabalí es más *elegante* que el cerdo, yo doy la receta.

Escabéchese un trozo de cerdo joven y muy cargado de grasa, con el adobo (véase *Adobos),* añadiendo un poco de meliloto y doscientos cincuenta gramos de corteza verde de nuez, conservada en sal, dentro de un vaso de porcelana ó de barro. Después de cuatro ó cinco días de macerarse los pedazos de puerco, especialmente el solomillo y las costillas, se parecen completamente á pedazos de jabalí. Si lo preparáis según esta fórmula, solamente los expertos conocerán la sustitución: la mayoría creerá comer verdaderamente carne de jabalí.

Cuando se puede disponer de un lechón de piel negra, no muy tierno, se hace igual superchería, sirviéndolo como jabato á convidados que no tengan costumbre de comerlo con frecuencia. La diferencia entre uno y otro, cuando el lechón está bien escabechado, apenas se percibe.

CAZA DE PELO

La caza mayor, en general, gusta menos que la caza menor, pero *viste* más para convite, y hay quien, prefiriendo una liebre, hasta en guiso gatuno, admira un trozo de jabalí ó venado, sobre todo si oye decir como al descuido: «Esto me lo mandó Fulanito (aquí el nombre de un *sportsman)*, que estuvo cazando en la Horrorosa con Menganito» (aquí el nombre de otro *dandy)*. Y los convidados no se atreven á confesar que ojalá fuese un estofado de vaca...

319 — Lomo de jabato, asado.

El jabato es mejor que el jabalí; debe tener de ocho á diez meses y estar gordito.

Tómese el lomo entero, y riéguese con medio litro del consabido adobo (véase

Adobos), pero cocido; déjese en maceración dos días, volviéndolo á menudo; al tercero, quítese el adobo y báñese con Jerez dulce; ásese al horno, de hora y cuarto á hora y media, regándolo con su jugo, y también, al final, con su propio adobo.

Sáquese del horno, escúrrase, mézclese al jugo suyo otro tanto de buen jugo de carne concentrado, déjese reducir, pásese, y sírvase con el lomo, enviando á la mesa á la vez jalea de grosella en un plato y en otro naranjas agrias partidas á la mitad.

320 — Chuletas de jabalí salteadas, á lo cazador.

Córtense las chuletas y déseles forma; saltéense en manteca de cerdo con sal y pimienta, á fuego muy vivo; cuando se asaron por ambos lados, preséntense bien ordenadas y cubiertas con una salsa de mostaza fuertecita.

321 — Pierna de corzo asada.

Antes de dar la fórmula del corzo, conviene decir algo, que parecerá nuevo porque va contra la costumbre y contra la opinión general de los libros de cocina.

Sólo en uno, antiguo, escrito por una señora que debió de ser muy guapa, á juzgar por el fino grabado que la representa con el característico peinado de 1825, encuentro lo que sigue:

Hay, dice esta señora, tan poca costumbre de comer corzo, que se ignora por completo el modo de prepararlo; todos los libros de cocina repiten uno tras otro que se debe marinarlo varios días con vinagre, ajo, mucha sal, etc. Y no hay cosa que lo vuelva más detestable, y por eso muy pocas personas lo comen.—A continuación, la fórmula sin marinada.—Méchese la pierna de corzo después de limpiarla y sazonarla con poca sal, pimienta, aceite, una cebolla picada, un chorro de vinagre. Déjese así doce horas en verano y veinticuatro en invierno. Désele vuelta de vez en cuando para que lo penetre el aceite. Luego ensártese una hora en el asador, rociándolo con el aceite del adobo. Al sacarlo del asador, regadlo con zumo de limón y servidlo con una salsa, en salsera, hecha con el jugo que haya soltado, mezclado con mostaza y pepinillos.

El corzo no necesita para estar en punto

sino dos días después de muerto, pero hay que abrirlo y vaciarlo inmediatamente.

322 — Chuletas de venado á la asturiana.

Bien recortaditas las chuletas y su hueso, se mechan con tocino fino, se sazonan y se ponen en cacerola, con adobo, ocho horas lo menos. Después, se colocan en cazuela salteadora, que tenga en el fondo bardas de tocino y hortalizas, como cebollas, puerros, zanahorias y chirivías cortadas en rajas. Añádase el adobo y otro tanto de jugo, póngase la salteadora á fuego vivo; dos minutos después, pase al horno templado para que acaben de hacerse las chuletas, regándolas á menudo, pero sin volverlas; al final, píntense con su jugo por medio de un pincel; escúrranse, y téngase preparado en una fuente un montículo de pasta de castañas, espesita para que se tenga, en cuyo centro habrá otra pasta de manzana asada con azúcar. Pónganse alrededor las chuletas y sírvase caliente, con una salsa picante ó española.

323—Liebre asada.

La liebre asada gana mucho con mecharla, aunque puede asarse sin tal requisito. Fáltale consistencia á la carne de liebre, y es difícil de mechar cruda. Si se quiere que la liebre que ha de asarse esté bien mechada, hay que pasarla por la cazuela con manteca durante algunos minutos, tiempo suficiente para que las carnes se fortifiquen.

Sácase luego de la cazuela, se escurre, y se mecha tan pronto como está fría. No ha de permanecer más de una hora en el asador. Se sirve enjuta, pero se sirve al mismo tiempo en salsera una salsa compuesta de hígado de liebre muy bien picado, con dos ó tres escaluñas, y un puñado de hierbas finas. Échase todo en una cazuela con sesenta gramos de manteca fresca y una cucharada de harina; se moja con una taza de caldo y un vaso de vino blanco, y se deja reducir á la mitad, añadiéndole antes el jugo que la liebre ha dado al cocer.

324—Liebre al puré de tomate.

Píquense dos cebollas; blanquéense en agua hirviendo, y bien escurridas, pónganse en plato de saltear, con manteca de vacas.

Cuando se hayan rehogado, en compañía de un diente de ajo, se agrega la liebre, muy limpia, cortada en trozos. Se saltea bien, y cuando ha tomado color, se añade un poco de pimentón, ramillete y buena cantidad de puré de tomates, previamente pasado por la sartén para secarlo.

Se deja cocer todo una hora, á fuego lento, y entonces se añade un puñado de setas blancas cortadas en pedazos y rehogadas en manteca. A los diez minutos se pone la liebre sobre una fuente, se salsea con su salsa, y se sirve con las setas alrededor.

325—Liebre á lo cazador.

Hay que trocear la liebre apenas acaba de ser muerta. Póngase en un perol, con una botella de vino tinto añejo; mucha pimienta, cebollas, ramillete, y la sangre; hágase un fuego muy vivo, y, á los primeros hervores, préndasele fuego al vino. Des-

pués de que arde, amásese con harina media libra de manteca de cerdo y una cucharilla de sal, y échese en la salsa. En tres cuartos de hora debe estar hecho el plato.

326—Liebre benedicta.

Limpia y descuartizada la liebre, se coloca en una cazuela, echándole agua salada, próximamente hasta la mitad de su volumen. Se pone al fuego, y cuando hierve, se le añaden cuatro cebollas enteras, dos zanahorias, dos cabezas de ajo y un buen trozo de calabaza.

Cuando la liebre está cocida, pero aún algo dura, se colocan en el mortero el hígado y las legumbres que cocieron con ella, reduciéndolo todo á pasta fina, lo mismo que media lata de tomates y media de pimientos morrones muy picados. Así que todo forma un amasijo homogéneo se añade á la liebre, que debe estar casi seca, y se le incorpora además caldo en la misma cantidad que el agua echada anteriormente. Se deja cocer, moviendo con la paleta de vez en cuando y sazonando con pimienta.

En una sartén se hace calentar una cucharada de grasa, y en ella se dora otra bien llena de harina, incorporándola á la liebre y haciéndola cocer á fuego lento hasta que esté tierna.

(De *La Cocina Práctica.)*

327 — Liebre fría á la meridional.

Póngase la liebre en remojo en vinagre, y déjese así catorce horas. Luego trocéese y dórese en aceite. Pase luego á una cacerola, añadid el aceite de freirla, puré de tomate, especias, hojas de laurel, aceitunas deshuesadas, un vaso de vino blanco; cubrid casi con agua, tapad y que cueza. Cuando ha cocido bien, reduciéndose la salsa mucho, póngase en un plato á enfriar, alisando la superficie. Puede servirse caliente, pero está mucho mejor fría.

328 — Lebrato al minuto.

Cortad un lebrato, como para guisarlo; salpimentad ligeramente cada pedazo; metedlos en una cazuela; vertedles por encima ciento veinticinco gramos de manteca. Colocad la cazuela á fuego vivo, saltead los pedazos de lebrato en la manteca, y

polvoreadlos con hierbas finas menudamente picadas; añadid dos cucharadas de harina, medio vaso de vino blanco é igual cantidad de caldo; meneadlo vivamente, y tan pronto como la salsa entre en ebullición, retiradlo del fuego para servirlo muy caliente. Esta fórmula es excelente y muy expeditiva, pero no conviene sino cuando se dispone de lebratos tiernos.

329 — Conejo á la marinera.

Limpio ya, se descuartiza, y se rehogan los trozos y el hígado en una salsilla rubia, mojándolos luego con un vaso de vino tinto, dos de agua y de caldo y agregando un ramito de perejil, cebolletas, diente de ajo, dos clavos, tomillo, laurel, albahaca, sal y pimienta. Se deja que cueza todo á fuego lento, y media hora después se añade una docena de cebollas chicas blanqueadas. Si se quiere agregar una anguila cortada en trozos, no se pondrá hasta que el conejo esté casi cocido.

Antes de servir, retírese el ramito, y desengrasada la salsa, avívese con una cucharada de alcaparras enteras y una anchoa picada. Acompáñese con costrones

pasados por manteca, y rociese con la salsa.

330 — Conejo empapelado.

Se descuartiza un conejo tierno y se ponen en adobo los trozos con perejil, cebolletas, setas y una punta de ajo,—todo ello picado,—sal morena, pimienta gorda y aceite fino de oliva. Se envuelve cada trozo, con una capa de su sazonamiento y una lonjita de tocino, en papel blanco. Se unta la superficie de las envolturas con manteca ó aceite, y se cuecen los empapelados á buena lumbre, sobre parrilla provista de otro papel igualmente engrasado. Se sirven sin desliar el papel.

331—Conejo en guiso fino.

Despellejado y vaciado, se descuartiza y se pone á la lumbre, en una cacerola, con manteca, ramito compuesto, setas y fondos de alcachofa blanqueados, agregando, luego, una pulgarada de harina, caldo, vino blanco, sal y pimienta. Cuando esté cocido, y no quede salsa, incorpórese una liga de tres yemas de huevo desleídas en caldo, y un poco de perejil pi-

cado. Preséntese bien sazonado. Pruébese y sazónese más si está soso, pues la caza debe de tener siempre vivo sabor.

332 — Conejo en picadillo.

Píquese menudamente la carne de un conejo, macháquense aparte los huesos, y rehóguense con manteca, despojos de ternera, tocino magro, sal, pimienta y una cucharada de harina. Mójese con vino tinto, y así que hierva, redúzcase después de pasado por tamiz; agréguese el picadillo, para que cueza á sazón, y sírvase caliente.

333—Conejo á la moda en gelatina.

Prepárese de víspera un caldo corto, con una mano de ternera, otra de cerdo, y las hortalizas de costumbre.

Aparte, trocéese un conejo tierno, y perdíguese en manteca ó grasa de cerdo; quítense luego los trozos, y en su lugar póngase el pie de ternera y el de cerdo, ya cocidos, con medio litro de su cocimiento, un vaso de vino blanco, un poco de coñac, ajo, ramillete, sal y pimienta; á medio cocer, añádase jamón en dados, los trozos de conejo, y luego, dejar que la cocción

se termine. Entonces, piquese menudo todo, menos el conejo, pásese el líquido, y en terrina ó molde, ordénese el conejo, rellenando con el picado; viértase encima el jugo tamizado, y póngase al fresco.

Este plato sustituye con ventaja á los clásicos pasteles fríos de conejo.

334 — Gazapos á la fuencarralera.

Trocéense los gazapos, y fríanse los trozos en la sartén, envueltos en harina, hasta que tomen bonito color dorado.

Pónganse luego en cacerola, con sal, pimienta, cebolla claveteada, moscada, un poco de canela en rama; añádanse, en cantidad, más cebollas, nabos, zanahorias, chirivías, puerros, apio, tomillo, una hoja de laurel, clavos y caldo del puchero, para cocer las hortalizas. Cuando han cocido bien, apártense los trozos de gazapo, quítense el ramillete, la canela y el clavo de la cebolla, y pásese por tamiz. Añádasele al puré una cucharada de manteca de cerdo, y vuélvanse con el puré, al fuego, los trozos de gazapo, hasta que la salsa reduzca.

335 — Gazapo con jamón.

Cortad en trozos un gazapo. Sofreidlo un poco en la sartén. Mechad los trozos con tiras de tocino, y cocedlos con lonjas de jamón, un poco de aceite, un vaso de vino blanco, un ramito de perejil, cebolleta, caldo y pimienta. Pasad por tamiz el fondo de cocimiento, desengrasadlo y vertedlo sobre los trozos de gazapo, al servirlos.

336 — Gazapo reconcentrado.

Córtese en trozos de mediano tamaño, y retírense los huesos; póngase á parte la sangre y el hígado. Méchense las carnes, ya algo rehogadas, con tiras de jamón crudo; sazónese; agréguese ajo, cebollas, perejil, tomillo, laurel, albahaca; rocíese con media botella de vino blanco y una copa de coñac, y déjese macerar durante veinticuatro horas. Trasládense, luego, los trozos de gazapo á una cazuela, sobre un lecho de lonjas de tocino, alternando con otros de jamón fresco; verted el escabeche sobre las carnes; picad el hígado con pedacitos de

tocino y parte de las hierbas del adobo, incorporad la sangre y extendedlo todo sobre aquéllas, coronando con una corteza de tocino fresco. Tapad herméticamente la cazuela, y haced que cueza durante cuatro horas sobre rescoldo.

SECCIÓN SEPTIMA

LOS VEGETALES

En la cocina moderna, ha llegado á ser indispensable el plato vegetal, al menos una vez al día, y aun cuando entren hortalizas, como guarnición y adorno, en los demás manjares. Tampoco las ensaladas excluyen el plato vegetal.

En La Cocina Española Antigua, abundan las recetas de arroz, tan nacionales; aquí escasearán, puesto que, en mesa un poco refinada, el arroz no puede figurar sino á título de guarnición ó como plato de almuerzo, si los invitados son de confianza. Lo mismo diré de las patatas guisadas, que son excelentes; pero, solas, no hacen plato. (Sin embargo, algunas recetas de patatas que aquí se encontrarán, pueden sustituir al plato vegetal). No están

admitidas, solas, las habas y las lentejas, mientras los guisantes y las judías verdes honran una minuta.

Otro tanto sucede con las setas, las trufas, las morillas, los hongos, las escorzoneras, las alcachofas, los espárragos, las zanahorias, los tomates rellenos, las berenjenas... Pero guardaos (para este toque de lo distinguido), del pimiento también relleno, y mucho más gustoso, del suave calabacín, del garbanzo guisado, de la chirivía «con chulas», de la cebolla estofada... Todo esto lo comeréis, y os relameréis, á solas ó en familia; nunca en un convite. Hasta la leña en el monte tiene, dice la copla, su separación; los vegetales, al venir de la huerta, son ya, ó muy ordinarios ó sumamente *chics*... Y ello es así, y no hay más remedio que aceptarlo.

Dos advertencias útiles: para que las hortalizas conserven su color verde, dadles un rápido hervor en agua muy cargada de sal, y sumergidlas luego en agua fría. Y para que se ablanden, si están duras, echadles un terrón de azúcar al cocerlas.

337 — Arroz á la sultana.

No sé porqué, las recetas de la cocina musulmana me parecen nuestras, y creo que tenemos derecho á apoderarnos de cuantas se encuentren.

El arroz á la sultana es una fórmula turca.

Se lava en dos aguas el arroz, y después de estas abluciones, se blanquea en agua hirviendo cinco minutos; se refresca luego en agua fría; se pone á cocer en caldo de gallina; y ya medio cocido, se le añade un polvo de azafrán, tres ó cuatro pimientos secos picados y que piquen, manteca de vacas fresca y tuétano de vaca derretido, con más caldo si hace falta. Se acaba de cocer al horno, y luego se presenta en una fuente en pirámide, no oponiéndose el Koran á que se rodee de huevos estrellados.

338 — Arroz á la casera.

Dos partes de agua para una de arroz. Así que haya abierto, se le añade manteca de cerdo, en la cual habréis freído tomate, un pimiento morrón picado gordo, seis cebollas en ruedas y dos dientes de ajo.

Todo este refrito se sala, se revuelve bien y se incorpora al arroz, con un clavo de especia y una pulgarada de pimentón. El arroz acaba de cocer con este aderezo, que se habrá revuelto dentro del arroz para repartirlo.

En día de vigilia, se sustituye la manteca de cerdo por aceite.

339 — Arroz con queso.

Este arroz fino puede presentarse en un almuerzo, como primer plato.

Píquese una cebolla menudamente; póngase en cazuela con un gran trozo de tuétano de buey; el tuétano ha de estar ya derretido; revuélvase con cuchara de palo, hasta que tome color; añádanse entonces medio kilo de arroz de Valencia, escogido, pero sin lavar; rehóguese un instante y mójese con tres partes de caldo de puchero, es decir, litro y medio; cúbrase la cacerola, y cueza el arroz á fuego vivo, sobre una trébede baja, para que no se pegue; cuando esté suelto aun el grano, pero no duro, ni reducido el líquido de la cocción, retírese la cazuela del fuego, téngase cubierta cinco minutos, añádanse al arroz

dos puñados de parmesano rallado fresco y ciento cincuenta gramos de manteca de vacas; colóquese el arroz en una fuente, riéguese con algunas cucharadas de jugo de estofado, y sírvase con más ralladura de queso en un plato, para el que quiera aumentar.

340 — Habas blancas con tocino entreverado.

Tómese un kilo de tocino de pecho; dos kilos de judías blancas; una docena de cebollas; un ramillete.

Córtese el tocino de pecho en trozos iguales, y rehóguense con las cebollas. Cuando haya tomado color, mójese con algunos vasos de agua, y añadid las judías, que estarán desde la víspera en remojo. Salpimentad y añadid el ramillete y un diente de ajo. Revuélvase de modo que se impregnen las habas, y déjese cocer á remanso tres horas.

Antes de añadir las habas al guiso, pueden cocerse ligeramente en agua salada, lo cual contribuye á que estén más tiernas. Entonces sólo necesitarían permanecer una hora en el guiso. Con la salsa de este guiso,

un poco de manteca y unas habas pisadas y tamizadas, se hace una sopa muy buena de puré.

341 — Habichuelas al agrio.

Remojadas ya, cocedlas en agua hirviendo, con un poco de sal y treinta gramos de manteca; cuando se hallen en plena ebullición, moderad el fuego para que continúen hirviendo suavemente. Cuando se considera que están casi cocidas, se les echa medio vaso de agua fría y se termina su cocción á fuego muy lento. Pasadlas entonces á un colador; poned en una cazuela ciento veinticinco gramos de manteca fresca por cada litro de habichuelas, un puñadito de perejil y cebolleta picados, un buen sazonamiento de sal y pimienta; echad encima de estos ingredientes las habichuelas escurridas, calientes aun; hacedlas saltear uno ó dos minutos, con poco fuego, hasta que la manteca esté completamente derretida. En el momento de servir, añadid una trabazón de dos ó tres yemas de huevo y una ó dos cucharadas de agraz ó unas cuantas gotas de vinagre.

342 — Judías verdes al jugo.

Esta receta no la encontré en ningún libro.

Guardad el jugo de un asado ó un estofado, y poned las judías, limpias ya, en una cacerola, á fuego moderado, con el jugo, pedacitos de tocino y jamón como dados, pasados antes en la sartén, un poco de perejil, cebolleta, cebolla (picado finísimamente), sal, pimienta y un punto de moscada. Si el jugo fuese escaso, alargad con un poco de buen caldo y una avellana de manteca fresca de vacas. Dejad hervir despacio una hora; ligad (si queréis, no es esencial) con un par de yemas de huevo, y servid.

343 — Judías verdes, de vigilia.

Suprimidos los filamentos y lavadas, se echan en agua hirviente, con sal, y una vez cocidas se sumergen en agua fría, para que conserven su verdor. Retírense y pónganse á escurrir; en una cacerola, mézclese manteca fresca con una pulgarada de harina, perejil y cebolletas finamente picados, sal, moscada, y un vaso de leche ó el agua en que han cocido las judías. Agréguense

éstas, hágase hervir diez minutos la salsa y sírvase con una liga de yemas de huevo.—Si no se pone leche, podrá añadirse un chorrito de vinagre.

344 — Guisantes con tocino.

Se tienen cien gramos de tocino de pecho, quitada la corteza y partido en trozos de tres centímetros. Se escaldan cinco minutos en agua hirviendo, se escurren y se ponen en una cazuela de cabida de dos litros, con diez gramos de manteca; se pasan cinco minutos y se añaden quince gramos de harina. Se remueve el tocino y la harina con la cuchara, dejándola en el fuego cuatro minutos; después se echa un litro de guisantes, con una cebolla blanca, y se añaden cuatro decilitros de agua. Se deja cocer á fuego lento en cazuela bien tapada, media hora.

(ELENA ESPAÑOL.)

345 — Guisantes con jamón.

Un trozo de jamón de unos ciento veinticinco gramos, cortado en tajaditas del largo de un dedo y de dos á tres centímetros de ancho.

Sofreidlas con sesenta gramos de manteca é igual cantidad de grasa de cerdo, sin calentarlas mucho; echadles encima media taza de caldo desengrasado y un litro de guisantes. Dejadlo cocer todo suavemente, con uno ó dos cogollos de lechuga, sin tapar la cazuela. Terminada la cocción, sacad las lechugas, echad por encima de los guisantes con jamón una cucharada de harina; añadidles otra vez media taza de caldo, y ligad con yema de huevo batida en el momento de servir.

346 — Guisantes al natural.

El mérito de estos guisantes es estar muy tiernos y muy verdes, y ser muy chiquitos. Hay pues que escogerlos con cuidado, y desde luego no admitáis conserva, pues han de estar recién cogidos. Échense en agua hirviendo, con ramo de perejil y sal; cuezan, siempre á fuego muy vivo, unos doce minutos; escúrranse en la pasadera; pónganse en la fuente bien colocados, y, en un cacharrito mono, de plata y cristal, servid con ellos manteca fresca. Es el modo más delicado de presentar los guisantes.

347 — Setas guisadas.

Lávense cuidadosamente, para quitarles la tierra ó arena oculta en sus alvéolos. Cortad cada una en dos mitades, y después de haberlas escurrido y enjugado con paño muy suave,—á la cacerola, con porción de manteca fina.—Salteadlas á lumbre bastante viva, y así que esté derretida la manteca, rocíese con el zumo de un limón. ¡Jamás vinagre! Dadles unas vueltas, y agregad sal y pimienta gorda; dejad que cuezan, á lumbre moderada, durante una hora, remojándolas de vez en cuando, con caldo, ó mejor, con consumado. Ya cocidas, trabadlas con yemas de huevo. Servid muy caliente.

348 —Setas en cajetín.

Haced una cajita de papel recio, untándola de manteca; llenadla de setas lavadas, escurridas, cortadas en dos ó cuatro pedazos, polvoreadas con sal fina mezclada con un poco de pimienta y hierbas finas picadas, con sesenta gramos de manteca fresca, cortada en pedacitos. Colocad la cajita de papel en unas parrillas, sobre ceniza caliente; coced las setas muy suavemente;

cuando estén cocidas, haced pasar la cajita á una fuente, y servid en la misma caja de papel. Este plato es de almuerzo.

349 — Canapé de setas.

Saltéense en manteca setas frescas, no muy grandes; mójense con caldo desengrasado; añádase un ramillete, sal, pimienta, moscada, cebolletas y puerros, y termínese á fuego manso su cocción.

Tómese un panecillo que tenga buena forma, pártase al medio, desmíguese, iguálese la corteza, úntese bien con manteca por ambos lados, y luego caliéntese un poco para impregnarla de la manteca. Quítese el ramillete, tamícese la salsa de las setas, y añadásele dos yemas de huevo desleídas en tres cucharadas de nata. Mójese con esta salsa el interior del canapé, y póngase en una fuente, echando el guiso de setas en la concavidad de la tostada, al punto de servir. Á falta de nata, leche buena ó una requemada rubia.

350 – Hongos en picadillo.

Se limpian los hongos y se ponen en la parrilla, sobre el fogón, para que suelten el agua; tómese jamón cocido, córtese en dados y hágase lo mismo con los tallos de los hongos; mézclese todo con perejil picado á la invisible. Pásense en manteca las cabezas de los hongos, con algunos dientes de ajo; salad y poned bastante pimienta.

Guarnézcase el fondo de una cacerola con una loncha de tocino; dispóngase alternando capa de cabezas de hongos y capa de picadillo; cúbrase de aceite y cueza á fuego muy lento, de tres á cuatro horas lo menos. Cuanto más se caliente, mejor; pero este guiso no debe nunca sufrir fuego fuerte.

351 – Verdaderos hongos á la bordelesa.

Dícese que esta es la receta genuina, y aunque francesa, la admito aquí, porque es un plato vegetal, á la vez elegante, sencillo y sabroso.

Se limpian los hongos y se tiene aceite á calentar en una cacerola; cuando hierve, se echan los hongos en él, y se salpimenta. Se pone á fuego moderado tres cuartos de

hora. Cuando los hongos empiezan á dorarse ligeramente, se añaden cuatro dientes de ajo y un puñadito de picado de perejil; esta cantidad se entiende para setecientos cincuenta gramos de hongos. Entonces se tapa la cacerola y se deja seguir cociendo mansamente unos veinte minutos. Sírvase muy caliente.

Si se le añaden, al ponerlo á la lumbre, unos daditos menudos de jamón y tocino, el plato no será tan castizo, francés, pero nada perderá.

352 — Morillas ó cagarrias al tocino.

Es el mejor procedimiento para las morillas. Déseles un hervor en agua; escúrranse; pásense en la sartén por tocino derretido ó manteca de cerdo caliente, y pánense con miga de pan bien desmenuzada y sazonada con sal y pimienta. Ensártense en agujón de cocina, déseles vueltas ante el fuego, hasta que se doren. Fríanse tajaditas de tocino entreverado, y pónganse en el fondo de la fuente; desensártense las morillas, colóquense sobre las tajadas de toci-

no, y sírvanse calientes y doraditas, sin salsa alguna.

353 — Trufas borrachas.

Plato caro.—En una cazuela, ciento veinticinco gramos de tocino picado y ciento veinticinco de jamón serrano, cortado en pedacitos, y quinientos gramos de trufas enteras, ó cortadas en pedacitos regulares. Mójense con una taza de caldo y una botella de Jerez, y cuezan á fuego moderado. Terminada la cocción, escúrranse las trufas, y sírvanse sin salsa, como las trufas al natural. La salsa, pasada por tamiz, se presenta en salsera. Esta fórmula es la mejor, ya para las trufas que han de servirse enteras, ya para las que han de servir de relleno de toda clase de aves y caza de pluma. La mayor parte de los tratados de cocina aconsejan poner ajo en la cocción de las trufas con vino. Es echarlas á perder.

354 — Patatas cocidas y fritas.

Las patatas deben cocerse *siempre* al vapor. Si se cuecen remojando, se estropean. Hay para este objeto cacerolas especiales, y pueden sustituirse con cualquier

cacerola que tenga un fondo adaptable de mimbre, debajo del cual queden unos seis centímetros de agua salada. Cuando las patatas han de sufrir alguna nueva preparación después de cocerse, se cocerán siempre con su piel, para mondarlas después, ya frías.

Las patatas fritas nunca son plato ellas solas. Por eso figuran en la *Sección de guarniciones.*

355 — Patatas nuevas estofadas.

Las patatas tiernas son excelentes para estofar. Se escogen bien iguales y se ponen en una cacerola con mitad caldo y mitad aceite ó manteca de cerdo, doce cebollitas de su mismo tamaño, cebolleta y puerro picado, sal y pimienta. Hierven primero á fuego vivo un cuarto de hora, y después á remanso, añadiéndoles una cucharada de harina para formar espeso. Cuando estén en punto, se sirven.

356 — Patatitas nuevas doradas.

Ráspese buena porción de patatas nuevas, y tornéense con el hierro. Derrítase manteca en cacerola plana, y añádanse las

patatas encima. Saltéense á lumbre moderada, hasta que se doren bien; á media cocción, espolvorearlas con sal fina. Á última hora, pasarlas con la espumadera á una fuente y servirlas sobre un lecho de salsa mayordoma. (Véase *Salsas.)*

357 — Patatas en blanco.

Poner en una cacerola patatas peladas y cortadas en trozos, mojando con leche á cubrir y sazonando con sal y moscada. Deben cocer media hora á lumbre suave, y, al tiempo de servir, trábese la salsa con una yema de huevo.

358 — Patatas á la nieve.

Córtense ruedas gruesas de patatas, cuézanse al vapor, y pónganse á escarchar en una corriente de aire.

Frías ya, ablándense un poco en aceite caliente, sin que se doren; sálense á vuelo, escúrranse y déjense unos minutos en el rincón del hogar, que no se enfríen.

Así, salen blancas.

359 — Cisne de patata.

Se cuece medio kilo de patatas con monda, poco tiempo; luego se pelan y parten en ruedas no muy delgadas; se les echa medio cuartillo de leche, una nuez de manteca fresca de vacas, perejil muy picacadito, pimienta y sal; se deja hervir breve rato, y se sirve en la misma cacerola.

360 — Patatas con nata.

Pónganse en una cazuela un buen trozo de manteca, una cucharada de harina, perejil y cebolleta picada, sal, pimienta, moscada rallada y un vaso de nata; revuélvase circularmente; cuando la salsa comienza á hervir, pónganse las patatas, cortadas en ruedas; y ya cocidas, no estén en el aderezo más que un minuto; sírvase caliente.

361 — Adoquín de patata.

A pesar del nombre, es una excelente receta.

Dése forma aovada á grandes patatas de buena calidad; córtense luego en ruedecitas finas, lávense, séquense con un paño, y sazónense bien con sal y pimienta.

Téngase untada de manteca una cacero-

la de saltear, y colóquense en ella las patatas por capas uniformes, sembrando entre cada capa una cucharada de queso rallado. Termínese por capa de patata, y apriétese, para que vaya compacto. Riéguese con tres cucharadas de manteca muy caliente, póngase á hervir aprisa en el fogón, y así que hierva, al horno treinta ó treinta y cinco minutos. A medio cocer, debe darse la vuelta á la torta, y poner lo de arriba abajo, á fin de que todo se pase por igual. Sírvase sobre una servilleta de encaje.

362 — Plan de la tía Maruja.

Machacar al mortero unas cuantas patatas que se habrán cocido con su monda y pelado; mezclarlas con harina, manteca y sal hasta obtener una masa bien compacta, y extenderla, en capa de medio centímetro, sobre un plato tortero espolvoreado con harina. Píquese la pasta con el tenedor; colóquense en la superficie pedacitos de tocino seco y nata fina; vaya al horno unos quince minutos, y cómase hirviente, en el mismo plato.

363—Torta ligera de patata.

Se calcula á patata mediana por persona; se mondan y se cuecen en agua ligeramente salada; se estrujan con un buen trozo de manteca, dos huevos enteros, y leche, de modo que formen un puré clarito. Dórese en el horno esta torta, que debe quedar ligerita como un flan.

364 — Escorzoneras al jugo.

Raspadlas y ponedlas en remojo en agua acidulada con vinagre. Haced una requemada rubia de manteca; aclaradla con dos tazas de caldo desengrasado; añadidle algunas cucharadas de jugo de carne asada; haced cocer las escorzoneras en esta salsa, á fuego vivo. Si no está bastante reducida, cuando estén del todo cocidas, sacadlas de la cazuela; haced reducir vivamente la salsa hasta que adquiera buena consistencia; colocad las escorzoneras en una fuente y echadles encima la salsa reducida.

365 — Zanahorias á la casera.

Saltead, en ciento veinticinco gramos de manteca, una cebolla, una pulgarada de azúcar, sal, perejil picado, y las zanahorias

cortadas en ruedas. Añádase caldo, poco á poco. Al servir, colóquense en la fuente veinticinco gramos de manteca fresca, amasada con un huevo, y échese encima el guiso.

366 — Zanahorias á estilo de Vichy.

En Vichy sirven estas zanahorias como complemento del régimen de las aguas, afirmando que son excelentes para el hígado; pero, habiendo yo preguntado al eminente doctor Durand Fardel si en efecto las zanahorias tenían alguna virtud medicinal, me respondió sonriente:

—Son una buena hortaliza... y nada más. (Voilá tout).

Como la receta es agradable, la incluyo.

Se cortan las zanahorias, ya mondadas, en ruedas finas; se rehogan en mucha manteca fresca, con una ó dos cucharadas de azúcar y un polvito de sal; se dejan luego á la lumbre hasta que estén tostaditas y abarquilladas, sin quemarse, naturalmente; se escurren de la manteca, si tiene aun demasiada, y se sirven.

Puede sustituirse, sin ventaja, claro es,

sino al contrario, por aceite bueno la manteca. Ese diantre de mantequita francesa no sé qué tiene, que les da la vida á las hortalizas.

367 — Nabitos estofados.

Elíjanse nabos chiquitos, sanos y bien formados; límpiense, móndense; téngase en una cacerola un buen pedazo de manteca, al fuego, y cuando tome color rubio, pónganse en ella los nabos. Déjeseles tomar color bonito, salpíquense de azúcar, mójense con medio vaso de caldo, salpiméntese, y déjese que cuezan. Se sirven solos, ó como guarnición.

368 — Nabos á la golosa.

Se cortan nabos á lo largo, y se blanquean. Después de escurridos, se ponen á la lumbre, en una cacerola con manteca, echándoles una pulgarada de azúcar, para que se doren. Se les agrega cuarto de litro de consumado, con azúcar y sazonamiento, cociéndolos entre dos lumbres. Terminada la cocción, incorpórese á la cacerola un poco de salsa española para desprender la

gelatina; añádase un poco de manteca, y sírvase.

369 — Cebollas rellenas á la francesa.

Tómese una docena de cebollas blancas grandes; hiervan, sin cocer del todo, veinte minutos en agua salada; enjúguense sobre un lienzo y déjense enfriar; con una cucharilla cafetera, quíteseles el corazón, que se pondrá sobre la tabla de pisar; añádanse dos puñados de miga de pan fresca, é igual cantidad de setas; píquese todo menudo y póngase en una cacerola, con un buen trozo de manteca, perejil picado invisible, pimienta y sal; mézclese y rellénense con la mezcla las cebollas; póngase todo en cacerola de saltear, salpíquese pan rallado sobre cada cebolla, añadiendo una avellanita de manteca por cebolla también, y pónganse media hora al horno, hasta obtener un color ligeramente dorado.

370 — Pimientos rellenos.

Se les quita el pezón á unos cuantos pimientos encarnados ó amarillos, morrones, de los mejores, procurando que arras-

tre consigo la semilla. Se lavan bien, y se prepara el siguiente picadillo: jamón y carne magra de cerdo, tocino gordo, pimientos, perejil, ajo, tomate, calabacín: todo sofrito, sazonado de sal y pimienta y picado muy menudamente.

Se rellenan los pimientos con este pisto; se bate un par de huevos, se amasan con pan rallado, y con el amasijo se tapan las bocas. Se ponen en una cazuela, con cuidado para que no se deshagan, en bastante aceite; entre pimiento y pimiento, se añade picadillo mezclado con un majado de avellanas tostadas, miga de pan, azafrán y el agua necesaria para que cuezan á fuego lento hasta su completa cocción. Se sirve con una salsa de yema de huevo batida y vinagre.

371 — Alcachofas en salsa.

Quitad á la alcachofa las hojas de abajo; cortad por la mitad las gruesas que quedan. Poned en un cazo una alcachofa por comensal, añadid el agua indispensable para que las alcachofas, puestas cabeza abajo, queden cubiertas en un tercio solamente. Tapad herméticamente el cazo con

un trapo y cobertera, y ponedlo al fuego con mucha lumbre. Como no tendrá salida, el vapor del agua penetrará á las alcachofas, que cocerán mejor y conservarán íntegro su sabor natural. Una vez cocidas, quitadles cuidadosamente el cogollo y la pelusa, y volved á colocar el cogollo en su sitio. Servid las alcachofas, al sacarlas del cazo, acompañadas de una salsera con salsa blanca.

372 — Alcachofas rellenas.

Hay que tener alcachofas de buen tamaño, ni muy grandes ni demasiado chicas, y de buena clase, no duras. Se cocerán en agua y sal, sacándolas del cocimiento antes de que se deshagan.

Hágase un picadillo fino de lomo, jamón y tocino, que se freirá en la sartén, y añádasele luego pan desmigado, sal y pimienta. Ábrase la alcachofa, y desviando las hojas del cogollo, rellénese con el picadillo, poniendo al remate pan rallado.

Rehóguense las alcachofas en una cacerola con manteca; hágase luego la salsa, de yemas de huevo cocidas desleídas en caldo y vino blanco, y añádase á las alcachofas,

dejándolo cocer á fuego lento, tapado, media hora. Se sirve en la marmita.

373 — Alcachofas á la moderna.

Arréglense las alcachofas, despuntándolas y quitando todas las hojas duras; cuezan á fuego vivo, en agua salada. Sofríanse en manteca derretida, y sin dejarles tomar color, cebollitas picadas, dos ó tres por cada alcachofa. Añádase una cantidad suficiente de pan duro, miga de pan reseco, bien desmigajada. Rellénense con esta mezcla las alcachofas; échese por encima de todo una capa de queso de Parma ó Gruyére; poned las alcachofas entre dos fuegos á colorearse, y servid sin salsa.

Esta fórmula es aplicable á las alcachofas en conserva.

374 — Fondos de alcachofa al Jerez.

Preparar y cocer fondos de alcachofa frescos ó en conserva; ya cocidos, guarnecerlos con una mezcla de setas frescas cortadas en láminas, de penquitas de coliflor cocidas en *bechamela*, y con dos cucharadas de queso rallado y una pulgarada de pimienta; salpicarlos de pan rallado

muy cernido, y regarlos con manteca derretida. Que tomen color en horno caliente, y sírvanse hirviendo, regándolos, al salir del horno, con un vasito de Jerez.

375 — Espuma de alcachofa.

Cuézanse los fondos de alcachofa con agua y harina; prepárese una salsa *bechamela*, que no tome color; desliase luego con medio litro de leche. Revuélvase con cuchara hasta que hierva y luego apártese del fuego vivo; que siga hirviendo manso.

Cocidas ya las alcachofas, se escurren y se reducen á puré. Se agrega el puré á otra tanta *bechamela*, y á un cuarto de litro de nata batida; y obtenida una papilla muy espesa, se coloca en la fuente formando pirámide; antes se habrá sazonado con sal y bastante pimienta, y se le habrán añadido cincuenta gramos de manteca.

Se le echa por encima el resto de la *bechamela*, y se sirve, muy caliente al horno.

376 — Berenjenas rellenas.

Partidlas por la mitad, á lo largo. Quitadles parte de la sustancia interior, dejando empero una buena porción de la pulpa ad-

herente á la piel, que no hay que estropear. Preparad el relleno de la manera siguiente: separad las pepitas de la pulpa retirada; picad esta pulpa con ciento veinticinco gramos de medula de buey é igual cantidad de pechuga de ave ó carne de ternera asada. Mezclad con cuatro yemas de huevo sesenta gramos de miga de pan duro muy bien desmenuzado; unid este relleno al primero; amasadlo todo muy bien á fin de que la mezcla sea íntima; añadidle un poco de sal y moscada rallada, pero no sazonéis con exceso. Llenad con este relleno las medias berenjenas ahuecadas; unid bien la superficie, pasando por las junturas un poco de yema de huevo con un pincel flexible. Meted las medias berenjenas rellenas en una fuente que pueda soportar la acción del fuego. Haced derretir la medula de buey; pasadla á través de un lienzo y rociad con ella las berenjenas. Poned la fuente en el fogón con fuego muy vivo encima y poco fuego debajo; terminada la cocción, servidlas sin cambiar de fuente.

377 — Tomates rellenos.

Tómense diez muy sanos, y muy iguales de tamaño y forma, encargo que debe hacerse siempre y cuando se ha de presentar entera la fruta. Por la parte de abajo, quítesele una laminita; por el agujero, despepitadlos y escurridles el agua, salpicadlos de sal, y ponedlos boca arriba en una pasadera, para que escurran.

Rehóguense en cacerola dos cebollas picadas, hasta que se pongan doraditas en el aceite; añadid la picadura de dos tomates, cien gramos de pan mojado en caldo y desmigajado, otro tanto de carne de sobras ó jamón ó ambas cosas, perejil picado, un poco de chalota picada también. Sazónese con sal, pimienta, moscada y clavillo (poquísimo), añádase una cucharada de jugo, dos ó tres yemas de huevo, estas cuando todo el relleno esté ya pasado, y fuera del fuego. El relleno ha de estar compacto, pero no duro.

Rellénense los tomates; pónganse en un plato de gratinar, que no sea feo, pues en él han de servirse; salpíquense de pan rallado; riéguense con aceite, y al horno.

(ELENA ESPAÑOL.)

378.—Turbantes de tomate.

Tómense muy buenos tomates gordos y grandes, y se les quita el agua que se pueda, sin desfigurarlos. Aparte, se tendrá cocido arroz en caldo, con mucha pimienta: se escavarán los tomates, y se rellenarán de arroz, dejando sobre cada tomate un pico de arroz que dé la figura del turbante. Salpíquese de pan rallado ó de queso de Parma, y cueza al horno.

379 — Cuajada de tomate.

Cuézase una libra de tomate fresco, con un ramo de perejil, una cebolla, media onza de manteca de puerco; ya bien cocido, pásese, déjese enfriar, y póngase en cacerola, una onza de manteca fresca de vacas, y cuando ésta se derrita, una cucharada de harina. Dada una vuelta, añádase medio cuartillo de leche, y revuélvase hasta que espese. Cuando está espeso es cuando se agrega el tomate. Al tener alguna más consistencia que las natillas, se pone á enfriar. Ya frío, se le incorporan un par de huevos batidos, una cucharada de queso y otra de pan rallado; se revuelve, y se coloca en un molde untado

con manteca. Se pone al baño de maría, donde cocerá media hora, tapado con cobertera y brasa encima. Luego se desmoldea y sirve.

380 — Tomates complicados.

Han de ser los tomates bien redondos y maduros. Lávense y vacíense, quitándoles por arriba una laminita.

Hágase salsa con dos yemas de huevo, una cruda y otra cocida, aceite, vinagre, mostaza, sal y pimienta; añadidle perejil, estragón y cebolleta picados invisiblemente. Móndese un kilo de camarones, mézclense las colitas á la salsa, añadiendo uno ó dos arenques salados remojados en agua dos días, y cortados en trocitos pequeños; rellénense con esta mezcla los tomates, y adórnese la fuente con huevos duros y perejil en rama.

Este plato puede sustituir á la ensalada, y servir de guarnición á los asados.

381 — Espinacas con nata.

Escogidas y limpias las espinacas, cuézanse en cacerola grande, con agua hirviendo muy salada y mucha; si se quiere

que conserven el color verde, pásense del agua hirviendo á la fría, dos veces por lo menos. Ya cocidas, exprímanse con las manos para escurrirlas, y luego píquense finamente ó pásense por pasadera. Póngase en cacerola un buen trozo de manteca con una cucharada de harina; mézclese todo, y luego añádanse las espinacas; caliéntese revolviendo, mójese con nata y añádanse unos terrones de azúcar; cueza á fuego manso media hora. Sírvase rodeado de cortezones fritos, y con adornos de huevo cocido.

Si no hay nata, pueden mojarse con leche.

382 — Cardos en salsa amarilla.

Límpiense y córtense los cardos en trozos iguales, y cuezan en agua hirviendo, con la sal necesaria, hasta que suelten fácilmente la telilla. Refrésquense, ya pelados, en agua fría.

Póngase al fuego manteca y harina. Cuando ésta esté bien deshecha, sin que tome color, añádanse los cardos, cúbranse de caldo y cuezan á fuego lento, sazonando con pimienta y un chorrito de vinagre, y ligando con dos yemas de huevo.

383 — Cardos al tuétano.

Hágase un rojo en manteca, mojando con un vaso de vino blanco y una taza de caldo desengrasado. Cuezan los cardos en esta salsa, hasta que quede reducida á la mitad; sacadlos de la cazuela, y colocadlos en una fuente. Haced derretir al baño de maría sesenta gramos de medula de buey; incorporad la medula derretida al jugo de cocción de los cardos; sazonad bien con sal y pimienta, y verted esta salsa hirviendo por encima de los cardos en el momento de servir.

384 — Espárragos muselina.

Se raspan, se lavan, se recortan, y se procura que queden todos iguales de longitud.

Se cuecen en manojo, amarrados con un bramantito, en agua hirviendo, con sal gorda, á fuego vivo. Cuando estén cocidos, se escurren, se desatan, y se ponen en la fuente, ya revestida de una servilleta. Y, en salsera, se sirve una salsa de manteca negra ó una salsa muselina (véase *Salsas)*.

385 — Espárragos de invierno.

Es una curiosidad culinaria, que no engaña, pero entretiene.

Se toman uno ó dos buenos repollos, y se van sacando á lo largo las gruesas venas de las hojas, que, cortadas, parecen espárragos sin cabeza.

Se blanquean primero en agua hirviendo, con un polvo de sales de Vichy; se echan después en agua fría; y luego vuelven á cocerse, en agua salada y con sazón de pimienta.

Cuando están muy tiernos, pueden servirse con huevos escalfados, ó con alguna de las salsas con que se sirven los espárragos, y mejor cuanto más sazonadita y viva sea la salsa, porque entonces la ilusión será mayor.

Naturalmente, hay que presentarlos muy bien ordenados en la fuente.

En menestra, engañan del todo.

386 — Calabacines guisados.

Se mondan los calabacines, y se cortan en el sentido de su longitud, extrayéndoles las semillas. Se cuecen á fuego manso, en caldo del puchero; se hace un refrito de

cebolla, en aceite, y se añade á los calabacines. La salsa se liga con yema de huevo batido y chorro de vinagre, y se espesa con yema de huevo cocido.

Los calabacines son plato que se hace muy pronto.

387 — Coliflor en quesada.

Elíjanse coliflores de flor apretada, y córteseles la cabeza en cuatro trozos; lávense en agua ligeramente acidulada, con vinagre, para que no queden bichos; cuézanse un poco firme en agua hirviendo, salada; pónganse á escurrir.

Póngase un huevo de manteca, con una cucharada de harina, en una cacerola; derrítase al fuego sin dejar que enrojezca; mójese con el agua del cocimiento, y que hierva diez minutos; pruébese si está bien de sal; añádanse cien gramos de Gruyere rallado, y un poco de Parma, y dejarlo en la esquina del fogón; si no hay queso extranjero, el Villalón y el San Simón son excelentes. Mantecar el fondo del plato, y poner la tercera parte de la coliflor, aplastada y cubierta de salsa; colocar encima las cabecitas de flor y cubrir con el resto.

Salpicar de queso rallado y de pan lo mismo, y tostar en horno caliente.

388 — Coliflor en salsa blanca.

Se cuece la coliflor, en agua salada, blanqueándola, y tirando la primer agua, para que pierda el ázoe. Cuando en su segunda cocción está tierna, se hace salsa blanca, se tiene hirviendo á medias sobre el fuego, y se ponen en ella las piñas de coliflor, dejándolas hervir cinco minutos. Se presentan en la fuente, rodeadas de la salsa.

389 — Coliflor adornada.

Se cuece la coliflor, no dejando que llegue á deshacerse; moldearla en seguida en un tazón grande, en que quepa, y ya moldeada, darle la vuelta sobre la fuente en que ha de servirse, de modo que quede hacia arriba la parte redonda.

Cubrirla en seguida con una mayonesa espesa, y adornarla con camarones que tengan la cola mondada y la cabeza entera, ruedecitas de remolacha, y hojas de berro, formando guirnalda, adheridas á la salsa, con lo cual se sostienen.

390 — Pan de coliflor.

Cuézanse las coliflores en agua salada, y escúrranse. Empápese en leche miga de pan, y mézclese con las coliflores; añádanse tres ó cuatro yemas de huevo, y las claras batidas á punto de nieve.

Mézclese todo bien, y póngase en molde mantecado; cueza al baño de maría por espacio de una hora. Desmoldéese, y sírvase con salsa blanca ó de tomate.

391 — Espuma de coliflor.

Se limpia y lava una buena coliflor bien blanca, y se cuece con sal en agua hirviendo (no demasiado). Se escurre y se pasa por una prensa ó tamiz muy fino.

Se pone en una cacerola un buen trozo de manteca, una cucharada grande sopera llena de harina, sal y pimienta. Se mezcla bien, y se le va añadiendo un cuartillo de nata, ó en su defecto, de buena leche sin desnatar. Se le añade otro trozo de manteca, y, con cuidado, se incorpora esta salsa al puré de coliflor, que estará en fuente honda. Se añaden después una á una cuatro yemas de huevo, y luego las claras, á punto de nieve. Se barniza bien

con manteca el molde, y se vierte en él toda la mezcla; se tapa, y al horno hora y media, al baño de maría. Se retira y se deja diez minutos cerca del horno, antes de sacarlo. Se sirve con una salsa ligera.

392 — Lombarda con salchicha.

Se toma una buena col lombarda, se lava, se pica, y se cuece con medio cuartillo de agua no más.

Se derriten cien gramos de tocino fresco, cortado en pedazos pequeños; se fríe la mitad de las salchichas, un cuarto de kilo ó medio, según los gustos, en pedacitos pequeños también, y la otra mitad se pone entera. Para freir la salchicha, no hace falta grasa: se pone en la sartén medio cacillo de agua caliente, y en su grasa propia se doran las salchichas.

Se rehoga la lombarda en la grasa que las salchichas y el tocino soltaron, se le unen los pedazos cortados de salchicha, y las salchichas enteras se colocan adornando la fuente cuando se sirve.

393 — Cachorro blanco manzana.

Se cuece la col borracha, primero en un agua que se tira, y luego, picándola, en otra agua, la que necesite. Se vuelve á cocer, añadiendo al agua nueva manteca, pimienta y un chorro de vinagre. Se deja hasta que esté muy blanda.

Se cuecen ocho manzanas agrias grandes; se hace de ellas, ya cocidas, un picado menudo, que se mezcla con la col borracha, añadiendo una cucharada de azúcar en polvo al mezclar. Y se sirve caliente ó frío, según los gustos.

394 — Repollos con tocino.

Tómense repollos llenos y blancos, y pártanse en cuatro trozos iguales. Sorpréndanse con agua hirviendo, y después de sorprendidos vayan al agua fría. Escurridos, échense en un puchero, con caldo, doscientos cincuenta gramos de tocino entreverado, dos chorizos y cuatro salchichas. Añádase tres zanahorias, dos cebollas y un tronco de apio. La sazón hágase con pimienta, pues ya tiene sal el tocino.

Déjese cocer hasta que el repollo se ponga muy blando; entonces, sacad el tocino

y los embutidos, escurrid el repollo con tenedor sobre un colador, pasad por tamiz el jugo que suelte y las hortalizas que acompañan, y poned el repollo alrededor, el tocino en el centro, con los embutidos cortados en ruedas, y sobre el repollo, verted el puré del jugo.

395—Repollos rellenos.

Se toman dos ó tres repollos muy blancos y tiernecitos, y se blanquean en agua hirviendo, echándolos luego en agua fría. Se escurren y se hace el relleno de picadillo (véase *Picadillos)*.

Se entreabren las hojas de los repollos, y entre hoja y hoja se va rellenando. Se atan con bramante fino, y se fríen en manteca, en la sartén. Luego pasan á la cacerola, en la cual se pone caldo, y un huevo, sazonando con moscada, sal, pimienta y clavillo. Según van cociendo los repollos, se añade un poco de manteca de cerdo, la yema de dos huevos duros, un chorrito de vinagre fuerte, y un espeso de harina, hecho en la misma manteca. Ya del todo cocidos los repollos, sáquense con cuida-

do, tamícese la salsa, y viértaseles por encima en la fuente, todo lo caliente posible.

396 — Coles enanas de Bruselas.

Estas colecitas enanas, que la gente nombra siempre en francés, y que las cocineras han bautizado *tichús,* requieren, ante todo, ser cocidas en agua hirviendo muy salada, para que no amarilleen. Ya cocidas, refrescadas y escurridas, téngase derretida manteca, de vacas ó de cerdo, en una cacerola plana, y rehóguense á fuego muy vivo, cinco ó seis minutos, las coles, no sin haberlas sazonado con sal, pimienta y moscada.

397 — Picadillo de puerro.

Límpiese gran cantidad de puerros, y, quitándoles completamente la parte verde, partidlos en cuatro trozos, á lo largo. Lavadlos y blanqueadlos en agua hirviendo. Escurridlos apretando, para que salga el agua; luego, picadlos. Poned un buen trozo de manteca en la cacerola, y perdigadlos allí con sal, pimienta y cucharada de harina; mójese con nata; déjese cocer despacio, y líguese con una yema. Sírvase rodeado de tostadas fritas.

398 — Manzanas con salchicha.

Se toman salchichas finas, con arreglo al número de comensales, dos por comensal.

Se coloca en una tartera que resista al fuego una capa de manzana agria, cortada en ruedecitas, despepinada y descorazonada, y encima otra capa de salchichas. Se reparten avellanitas de manteca de vacas, y se espolvorea con sal, pimienta y un polvito de azúcar. Luego se pone otra capa de manzana, otra de salchichas, más avellanitas de manteca, más sazón, y se termina con capa de manzana.

El grueso de las capas de manzana ha de ser tanto como el de las salchichas; es decir, cosa de un dedo.

Se pone en el horno, y allí se deja hasta que se pase bien; y si se quiere que forme costra la capa de arriba, se pone brasa sobre el tiesto.

399 — Menestra á la española.

La menestra, lo mismo que la juliana, puede hacerse en todas las épocas del año, porque en todas hay legumbres variadas, que sirven para este plato excelente. Así, en las minutas, se designa con los nombres

de las estaciones: menestra de primavera, de verano, etc.

La menestra no debe llevar agua ninguna. Basta con el jugo que sueltan las hortalizas. Tomando por tipo la menestra de primavera, se blanquearán rápidamente cebollitas nuevas, alcachofas pequeñas, puntas de espárragos, guisantes, cogollos de lechuga, y, si se quiere, setas menudas ó cortadas en pedazos. Las alcachofitas deben hervir aparte un rato, para desamargar. También están bien tirabeques, zanahorias y patatas nuevas.

Se pondrán en una cazuela las hortalizas más duras, que se rehogarán con unos trocitos de jamón, con manteca de vacas ó de cerdo, y alguna cebolla picada. Ya rehogado, se añaden las verduras blandas, y se saltean hasta que no tengan humedad. Sazónese con sal y pimienta y un hilito de vinagre, y póngase á hervir á fuego lento, tapado, y cuidando que no se pegue. Si no dan bastante humedad las hortalizas, se les añadirá caldo, poco, y lo más sustancioso posible.

Ya hecha la menestra, se adorna como se quiere; ó con huevo duro cortado en

trozos, ó con picadillo de este mismo huevo; y están bien cortezones de pan compacto, cortados en forma triangular, y puestos alrededor de la fuente como un borde. Adornando más, se tiene hecho al horno un canastillo de masa quebrada, que se procura sea bonito, y dentro de él y sobre un gran canapé de pan frito, se sirve muy vistosa la menestra.

400 — Flan de hortalizas.

Se fríe cebolla, tomate y calabacín, y luego se pasa para convertirlo en puré. Se le incorpora un poco de jamón picado, previamente rehogado en la sartén. Incorporado todo y bien rehogado, se aparta del fuego, y se le echan tres huevos; se forra con pan rallado un molde, se pone en él la pasta, y se cuece en el horno, al baño de maría.

401 — Ramillete de verdura.

En una fuente redonda se pone primero una corona de patatas cocidas, de buena hechura; encima, en el centro, otra de cebollitas cocidas; sobre éstas, una de cogollos de alcachofas; encima, otra de re-

molachas moldeadas; luego, una de zanahorias moldeadas también, y por remate, la mitad de un huevo duro. Parece excusado decir que todas estas hortalizas deben estar cocidas, sazonadas y en disposición de comerse con la salsa que, en salsera, se sirve al par que el ramillete.

402 — Budin de hortalizas.

Se cuecen una cebolla, una patata, una zanahoria partida á lo largo, amén de acelga, perifollo, espinaca, apio y lechuga; ya cocido se escurre y pica en la tabla, y luego á la sartén, con sal y manteca, en la cual se dora el picadillo con una ó dos cucharadas de harina. Se saca, se hace una pasta, y ya fría se le agregan tres ó cuatro huevos, batiendo al echarlos. Se unta de manteca el molde, se reviste de pan rallado, y al horno, una hora antes de servir, con cuidado de que no se queme.

403 — Macarrones con jamón.

Ciento veinticinco gramos de macarrones gruesos; ciento veinticinco de queso rallado, Gruyere ó Parma ciento veinticinco

de jamón fresco y que esté crudo; cuatro huevos.

Cuézanse los macarrones en agua salada, píquese el jamón y sepárense las claras de las yemas. Bien cocidos ya los macarrones, sálese y échese pimienta á gusto; mézclese el queso y el jamón, luego las yemas, y por último las claras batidas á la nieve; mantéquese un molde, viértase la mezcla y hágase cocer al baño de maría dos horas, á fervorines. Desmoldear y servir caliente, rodeado de salsa de tomate.

404 — Macarrones con estofado.

Hágase un estofado de carne lo más suculento posible y abundante de guiso, con sus cebollas y todo el acompañamiento; apártese la carne, cuélese el guiso sin desengrasarlo, añádasele un poco de jamón crudo picado y dos ó tres cucharadas de salsa de tomate, y póngase al fuego á reducir.

Cuézanse los macarrones en agua salada, que queden enteros sin quedar duros; ya en este estado, escúrranse y váyanse colocando en una fuente, por capas, alternando con capas de queso de Parma y re-

gándolos con el jugo del estofado. Vayan luego unos minutos al horno á que se penetren del guiso y se doren por encima. La gracia de este plato está en que el jugo de estofado sea mucho y muy sabroso. Es la mejor manera de componer los macarrones, entre italiana y española.

405 — Macarrones acompañados.

En treinta gramos de manteca, pónganse á tomar color ciento cincuenta gramos de tocino entreverado, cortado en rebanadas y lonjas, y una docena de salchichas pequeñitas.

Apártense, dejándolos al calor; á la manteca que ha quedado en la cacerola, añádase un litro de caldo; cuando hierva, rómpanse en él doscientos cincuenta gramos de macarrones, con sal, pimienta, moscada y ramillete; cuando estén cocidos, quítese el ramillete y sírvanse, guarneciéndolos con el tocino y las salchichas.

406 — Macarrones con trufas.

Cuézanse como todos, y ya cocidos, que no se deshagan, escúrranse y se les mezclan trufas cocidas cortadas en tajaditas

sutiles, añadiendo cinco cucharadas de nata y una yema de huevo. Calléntense al borde del horno algunos minutos, sin que hiervan, y sírvanse.

407 — Inflado de queso.

Prepárese una salsa blanca con medio litro de leche hirviendo; déjese enfriar un instante, y luego añádanse ciento veinticinco gramos de queso rallado, de Parma ó Gruyere, un huevo entero y dos claras á punto de nieve. Póngase en horno bien caliente, de cinco á seis minutos, en cacerola no muy profunda, y sírvase.

Las cantidades son para cuatro personas.

SECCIÓN OCTAVA

UN POCO DE REPOSTERÍA

Pastas y masas.—Rellenos de pastel y otros.—Trufados.

Los platos contenidos en esta Sección son lucidos y muy á propósito para figurar en convites, al menos en su mayor parte. Parecen más difíciles de lo que en la práctica resultan. Si se encargan á la pastelería, suelen costar muy caros, y por eso conviene aprender á hacerlos, pues además, si en las grandes ciudades se encuentran preparados (no todos), en el campo no es fácil proporcionárselos, y hay que recurrir á lo casero. No se les debe tener miedo ninguno, y un ama de casa cuidadosa los ejecutará siquiera una vez al mes, alternando unos y otros, porque sien-

do muy nutritivos, dan para servirlos más de una vez, y no suponen, bien mirado, ningún derroche.

La palabra «trufado» suena de un modo sardanapalesco para mucha gente, y, sin embargo, las trufas que un buen trufado exige cuestan tres ó cuatro pesetas á lo sumo. Lo que no debe presentarse nunca es un trufado sin trufas, como hacen por economía mal entendida algunas señoras.

Cada plato exige sus complementos, y las trufas realzan y visten tanto que no vale la pena de escatimarlas, si se tienen las pretensiones de servir trufados.

Para las masas y pastas recomiendo el mayor cuidado en la frescura de la manteca.

408 — Pasta de freir.

Pónganse en una tartera doscientos cincuenta gramos de harina, un polvo de sal, una cucharada pequeña de aceite, desleída en mitad cerveza y mitad agua; déjese reposar, y, al usar la pasta, añádanse cuatro yemas y cuatro claras batidas á punto de nieve.

409 — Pasta para pastel.

Tanta harina como manteca. Se hace un hueco en la harina y se le echa un huevo; se va revolviendo, y se le añade agua con sal. La cuarta parte de la manteca se amasa y se deja reposar sin que se enfríe.

Se extiende la masa y se pone encima la manteca envuelta en harina y extendida; se recogen las puntas de la masa, todo alrededor, y se dobla á la mitad; se vuelve á extender y se vuelve á doblar tres veces, hasta que esté sudosa y flexible.

Se divide á la mitad, para sacar de una el pastel y de otra la tapa.

410 — Pasta para timbal.

Se necesita un buen caldo sustancioso, al cual se añade manteca de cerdo, como una nuez. Cuando la mezcla enfría, se le pone la harina que absorba, amasando poco á poco. Se añade un huevo batido y se sigue amasando hasta que la masa nos mire; es decir, que tenga ojos.

Entonces se puede revestir el timbal.

411 — Pasta quebrada.

Para un kilo de harina, tómense trescientos gramos de manteca, una pulgarada de sal y cuatro decilitros de agua, con un huevo entero. Reúnase la pasta; bien ligada, abatirla bajo el rollo sin gramarla; replegarla sobre sí misma y enrollarla de nuevo, hasta cuatro veces, sin parar. Dejarla descansar una hora antes de emplearla. Sirve para varios platos de dulce, galletas y tortas. Es un término medio entre la pasta de armar y la hojaldrada.

412 — Pasta hojaldrada.

Tómese un kilo de harina de flor, hágase un agujero en medio, póngase en él dos yemas, un poco de sal, una nuez de manteca y un vaso de agua.

Empapar la harina con una cuchara de palo, sin amasar, y así que hace liga, formar el bollo; cubrirlo con un paño, y á los veinte minutos enharinar ligeramente la tabla y extender la pasta una vez, más larga que ancha. La pasta debe estar blandita.

Colocar en el centro de la pasta tres cuartos de kilo de manteca, bien escurrida

y atada antes entre dos paños enharinados. Replegar la pasta sobre sí misma y por los bordes, de manera que la manteca quede encerrada. Es preciso que pasta y manteca tengan consistencia igual para que se extiendan á la vez. Abátase nuevamente esta pasta con el rollo en un cuadrado largo y delgado; plegarla en tres como una servilleta, es decir, tomar una esquina, plegarla, y traer el otro extremo; y esta operación repetirla seis veces en verano y siete en invierno, dejando descansar la pasta de diez á quince minutos entre cada vuelta y salpicando ligeramente de harina tabla y pasta.

Entonces está hecha la hojaldre. Podéis utilizarla á los cinco minutos. Si dáis menos vueltas pero seguido, la pasta alzará menos, y con menos manteca haréis con ella la torta de Reyes.

Esta pasta de hojaldre se emplea para los bocadillos á la Reina, timbales finos, pastelillos, etc.

413 — Pasta para decorar asados.

Harina, sal, dos yemas de huevo; se amasa bien, se estira, se dobla, y se repite tres veces esta operación.

Luego se divide la masa en dos partes: de una se hacen pastillas ó estrellas; de otra, tiras largas con el reborde en pico; se fríen en grasa, y con estos elementos se decora el asado.

414 — Pasta de empanadillas.

Media libra de harina, medio cuarterón de manteca de vaca, un huevo, una cucharada de ron, un cuarterón escaso de azúcar y un poquito de sal.

Se amasa la víspera por la noche; por la mañana se extiende con el rollo, que esté la masa muy delgadita, y se cortan las empanadillas en la forma que se quiere; se rellenan, se doblan y se fríen en manteca de cerdo á la hora de comerlas.

415 — Masa de armar, para pasteles calientes y fríos.

Póngase la harina sobre la mesa y hágase un agujero en medio.

Para dos kilos de harina, poner en ese hueco trescientos setenta y cinco gramos de manteca, quince gramos de sal gris bien deshecha, un vaso de agua, fría en verano, tibia en invierno, y tres huevos enteros.

Comenzar amasando la manteca con las manos hasta ponerla como una crema espesa, y luego, incorporarla poco á poco á la harina, añadiendo con suavidad el agua que absorba. La pasta debe quedar firme; es preferible tener que añadir agua que harina, lo cual cambiaría las proporciones.

Ya bien ligada la pasta y hecha un bollo, bátase, gramándola con la palma de las manos, juntándola otra vez, lo cual se llama *fresar* la pasta. Hay que hacer esta operación dos veces en verano y tres en invierno. Cada vez que lo hagáis, poned un poco de harina en la tabla de amasar para que no se pegue. Volved á hacer bollo, y metedlo en un lienzo mojado para que no se seque si no lo váis á usar en seguida. Debe estar lo bastante firme para tenerse en pie cuando arméis el pastel.

Dejándola descansar una hora envuelta en el lienzo húmedo, conseguiréis una pasta más ligera.

416 — Masa de pastelitos de ostras.

Se hace la masa con media libra de harina, una onza de mantequilla, zumo de limón, yema de huevo y un poquito de

agua, todo esto bien batido; se le une un cuarterón de mantequilla, se ensancha la pasta con el rodillo, y en seguida se parten los pastelillos redondos, y entre dos capas se pone una cucharada de las ostras, con su salsa.

417 — Masa real, para empastelar la liebre.

Una libra de harina, una onza de manteca de vaca, media de cerdo, tres onzas de azúcar y un huevo. Todo se trabaja bien hasta que se haga la masa, con la cual se cubrirá un molde, no sin haberlo untado de manteca de cerdo.

Allí se colocará la liebre, ya guisada y deshuesada, con algo de tocino fresco cortado en trocitos.

Lleno el molde, se cubre el pastel con un trozo de la masa, y al horno templado.

LOS RELLENOS

418 — Relleno para pescado.

Píquese carne de diversos pescados, quitándole antes las espinas. Sirven la carpa, la barbada, la anguila, el sollo y todos los

de río, á menos que tengan muchas espinitas ó un sabor demasiado especial, como el de la tenca.

Píquense también, aparte, setas, finas hierbas, una ó dos trufas por cada media libra de relleno; únase este picadillo con el de pescado, añadiendo la miga de un panecillo mojado en leche caliente, y bastante sal, pimienta y ralladuras de moscada.

Con este picado pueden rellenarse para asarlos los grandes pescados de mar ó de agua dulce. Y, haciendo bolitas con él y rebozándolo en pasta de freir, se tendrán unos exquisitos buñuelos de pescado.

119 — Relleno para aves, como perdiz y faisán.

Lleva carne de salchicha un poco picante, piñones, almendras desmenuzadas y unas cuantas trufas, desmenuzadas también. La carne de las salchichas se habrá dorado en la sartén, antes de incorporarse al picadillo, y al introducirlo en el cuerpo del ave, se le echará una cucharada de Jerez bueno.

420 — Relleno para aves, pescados finos, y bocaditos.

Es muy delicado.

Se compone de: pechuga de gallina ligeramente asada, escurrida y machacada en el mortero, miga de pan cocida en caldo, hasta que sea papilla, carne de cerdo fresco cocida con sal, pimienta, cebollas, zanahorias y ramillete. Las zanahorias y cebollas también se machacan y se pasan, mezclándolas con la gallina á partes iguales. Se sazona con sal y pimienta, se cuece en otro poco de buen caldo y sirve para todo lo fino.

421 — Relleno cocido.

Es el más fino de todos.

Coced en manteca, sin que se doren, veinticinco gramos de pechuga de ave; quitadla de la cazuela y escurridla. Haced en la misma cazuela una papilla de miga de pan, ensopada en caldo, y coced aparte, en agua, con sal, pimienta y algunas zanahorias, doscientos cincuenta gramos de tetilla de ternera, que también se dejarán enfriar.

Muélanse luego las tres cosas en morte-

ro, separadamente; pásese parte también por tamiz ó colador fino; reúnanse luego los tres purés y mézclense en el mortero, por partes iguales, con una ó dos cucharadas de finas hierbas picadas. Si no se encontrase fácilmente tetilla de ternera, puede sustituirse con pechuga de ave.

Mójese el relleno con caldo ó consumado, y déjese hervir á fuego muy lento hasta que se espese. Sirve para pescado y aves; y para rellenar chuletitas de cordero.

422 — Relleno de carnes.

Este relleno sirve para chuletas, carne empanada, lomo de cerdo. Es algo fuerte.

Se corta en dados tocino viejo, que no esté rancio, naturalmente, y en la misma cacerola se rehogan setas cortadas en pedazos menudos, y un picadillo muy ligero, no de ajo, sino de escaluña ó ajo francés. Se añade perejil menudamente picado, sal y pimienta. Cuando empieza todo á colorearse, se añade medio vaso pequeño de aceite y bastante miga de pan deshecha; se revuelve un momento para que no se pegue; se agrega, si gusta, un poco de moscada, y con la mezcla se cubren las

chuletas, revistiéndolas luego de papel para ir al horno, ó amarrándolas con un bramantito si se prefiere rellenar entre dos chuletas. Este relleno también se puede aplicar á las lonchas de merluza, á las de salmón, á todo lo que se asa en parrilla.

423 — Relleno de pastel de hortalizas á las Torres de Meirás.

Puede hacerse este pastel de dos modos: ó trabajando la masa en casa ó trayendo de la pastelería uno de esos pastelones de hojaldre que se venden en todos lados. Si no traen manteca rancia, son excelentes.

Se cortan en trozos del tamaño de una avellana hortalizas (sirven todas: zanahoria, guisantes, judía verde, tirabeque, etc.). Se ponen á cocer en su jugo, añadiéndoles: trozos como dados de tocino y de jamón, y luego un vaso de caldo, sal y pimienta. Se dejan cocer así hasta que están tiernos.

Se cuece aparte, menos tiempo y en otra cazuela, un picadillo fino de puerro, cebolla, perejil, cebolleta, acelga, acedera, lechuga, en suma, hortalizas blandas, sal-

pimentadas también y mojadas con caldo. Se rehoga en la sartén otro picadillo de cebolla, y se reúnen en una misma cazuela este picadillo y las dos clases de legumbres, añadiéndoles la carne de dos salchichas. Se deja al fuego un cuarto de hora.

Se saca después y se coloca en el pastel, previamente acomodado en una tartera decente, que pueda resistir el fuego. Por encima de las hortalizas, y mezclado con ellas, se añade un trozo de miga de pan, desleído en leche y en dos yemas de huevo, y salpimentado. Se cubre con la tapa del pastel, y al horno, hasta que esté muy caliente, que es cuando se puede servir en su misma tartera. Hay que tener cuidado de que no se seque el relleno, que puede regarse con cucharadas de caldo.

Este pastel, que así es excelente, no será peor si, en vez de salchicha, se le pone chorizo (deshecho) ó lomo de cerdo—ó de ternera—ó trozos de pollo (muy pequeños) ó mariscos como mejillones ó vieiras. Pero la base son las hortalizas.

124 — Relleno de pastel de pescado.

Sirven para este pastel peces de varias clases, y será más sabroso en mezcla. Admite robaliza, besugo, dorada, mero, salmonete, múgil: pescados de carne blanca y firme. Hasta puede incluirse entre ellos la merluza.

Límpiese bien el pescado y fríase ligeramente; sáquese del aceite, desespínese y despelléjese, y, eligiendo los mejores trozos para dejarlos enteros, redúzcase el resto á picadillo muy fino, sazonándolo con sal y pimienta y agregándole el huevo que absorba. Fríase mucha cebolla y perejil picado, en aceite, con el contenido de una lata de tomate ó seis tomates troceados y tres dientes de ajo, y hágase á esta fritura un espeso de harina. Pásese todo por tamiz grueso y añádase al pescado y picadillo en una marmita, dejando que cueza todo lentamente, hasta que el guiso esté bien en sazón. Entonces se rellena el pastel. El guiso no ha de ir seco, ni tampoco nadando en aceite.

425 — Relleno de pastel de ostras.

Se hace una salsa bechamela en cantidad suficiente. Se le incorporan las ostras (cinco docenas por cada cuartillo de leche que entre en la bechamela). Se sigue batiendo cinco ó seis minutos. Se aparta del fuego. Se rellena el pastel ó los pastelillos. Se meten en el horno á calentar bien antes de servir.

Por supuesto, que las ostras han ido antes á la sartén breves momentos á rehogar con manteca y un ligerísimo picadillo con cebolla, teniendo cuidado de que no se endurezcan. En este cuidado está todo.

426 — Relleno de pastel de perdigones.

Hay que deshuesar los perdigones, después de limpiarlos y desplumarlos bien. Córtense trozos en tiras gruesas, con jamón magro, tocino gordo y trufas. Hágase un picadillo de los hígados, de un trozo de lomo de ternera, de las mondas de las trufas y de tocino; añádase sal y pimienta, y hágase de este picadillo un fino relleno.

Revístase de pasta un molde y váyase guarneciendo el interior con una capa de

relleno, una capa de tiras, y así sucesivamente. Cúbrase con un redondel de masa que tenga en medio un agujero. Cuézase al horno, y cuando esté casi frío, introdúzcase por el agujero gelatina de carne con esencia de perdigones. Esa esencia se habrá hecho con los despojos de los perdigones.

Este pastel puede hacerse con toda especie de caza.

(ELENA ESPAÑOL.)

427 — Relleno de pastel de liebre sin liebre.

Una libra de vaca por el lomo, una de lomo de cerdo, un cuarterón de tocino fresco. Se fríe y mezcla, agregándole dos cebollas, medio diente de ajo, unas hojas de laurel, tomillo, hierbabuena, cuatro granos de pimienta, tres clavos, un poco de nuez moscada, sal, un vaso pequeño de vino blanco, otro medio vaso pequeño de vinagre, un poco de pan rallado. Unido todo esto, se pone en una tartera al horno, tapando bien.

Se deja allí hasta que reduzcan los líquidos y no quede sino una mezcla algo ju-

gosa; entonces se saca, y se deja enfriar un poco. Se tiene ya preparado el molde engrasado y cubierto con masa de empanadillas; se pasa á él la mezcla, quitando las hierbas, y repartiendo en pequeños pedazos y alternadas las carnes. Se pone luego la tapadera de masa, y vuelve al horno. Cuando la masa se ha dorado, se saca, se deja enfriar, se desmoldea y se sirve.

128 — Relleno de pastel de jamón y lomo.

Para doce personas, un cuarto de kilo de lomo de cerdo fresco, un cuarterón de buen jamón, un cuarterón de tocino, y los hígados de tres pollos.

Se corta el lomo en trozos del grueso de una nuez pequeña; el jamón, como avellanas, y el tocino, igual.

Se pica menudamente cebolla, puerro, perejil, zanahoria, cebolleta, y, con este menudo picadillo, se ponen al uego el lomo, jamón y tocino, con mitad caldo y manteca de cerdo, y con sal, pimienta, ralladura de moscada y clavo.

Aparte, en una cazuelita, se cuecen los hígados del pollo, sin sal ninguna, en agua

solamente, y teniendo mucho cuidado de que no se endurezcan. Cuando estén cocidos, se apartan, se escurren, y se les echa una gran cucharada de ron (después de haberlos partido en trozos como avellanas) y una pulgaradita de canela de Ceylán.

Cuando el guiso del lomo esté en punto, reducido el caldo y bien pasadas las carnes, se aparta del fuego, y se van colocando en el pastel los trozos de lomo, jamón, tocino, etc. Se aparta el picadillo y algunos trozos pequeños del relleno, y se pican más menudo aún con la media luna, añadiéndoles un poco de pan finamente rallado y la yema de un huevo.

Entre dos capas de jamón y lomo se habrán colocado los hígados bien esparcidos.

El picadillo debe rellenar los intersticios y formar una capa densa en la superficie. Se puede adornar con quenefas, bolitas de patata, trufas, setas, y también se puede dejar sin más guarnición. Hay que ponerlo en el horno con el tiempo necesario para que se caliente bien el pastel.

Si se viese que el relleno estaba algo seco, se repartirán por la superficie unas

avellanitas de manteca fresca de vacas, antes de pasarlo al horno.

429.—Pastel frío, de cerdo.

Córtese en lonjas no muy delgadas un kilo de carne de cerdo; quítense nervios y pieles, y sazónese con sal, pimienta y especias. Píquese el cerdo con jamón magro, ya cocido. Guarnézcase el molde, engrasado, de pasta de armar, de dos centímetros de espesor, y luego póngase el relleno. Cúbrase con la misma pasta, delgada, y suéldese por medio de pasta de hojaldre. Dórese con un huevo entero bien batido, y hágase en la cubierta una abertura de tres centímetros. Cueza al horno dos horas.

430 — Pastel de perdices.

Salcochad ocho perdices viejas y picad bien todas sus carnes, desechando los huesos. Picad con ellas sus hígados. Sazonad con clavo, moscada, sal y pimienta. Añadid un vaso de coñac y dos huevos enteros.

Partid tocino en barras, y rellenad un molde bien engrasado con el picadillo, alternando con las barras de tocino y trufas,

cortadas á lo largo. Cuando esté bien repleto el molde, vaya el pastel al homo.

Cuando salga seca una aguja de mechar que se le clave, estará cocido. Sacadlo, prensadlo dentro del mismo molde, con peso por encima, y dejadlo enfriar muy bien antes de desmoldearlo y servirlo.

Gana con no ser comido hasta dentro de tres ó cuatro días.

131 — Relleno de timbal de coles agrias y perdigones.

Este es un plato que parece alemán, y que puede realizarse perfectamente con elementos españoles.

Hágase una pasta de timbal, y, cuando esté caliente aún del horno, se tendrá cocido un kilo de repollo, ó de brecolera ó borracha, si no hay lo que se llama generalmente *chucruta*, y se vende ya en los buenos ultramarinos.

Para cocer las coles agrias, se les habrá añadido un poco de fuagrás, ó en su defecto unos hígados de pato, un poco de grasa y un poco de tocino entreverado. Ya bien cocido todo junto, se agregan los perdigones enteros. Cuando hayan cocido

sin deshacerse, se enjugará todo en la pasadera, se cortarán los perdigones, el tocino y los higadillos, y se pondrán en el molde alternado capa de col, capa de perdigones y tocino é hígados. Se agregarán rodelitas de trufa, crudas.

Cúbrase el pastel, téngase al horno media hora, riéguese al salir, por dentro, con una salsa al madera, ó por mejor decir, al Málaga ó Jerez dulce; sírvase el pastel, envíese con él el resto de la salsa.

132 — Relleno de timbal de aviñeiras.

Se cortan las aviñeiras en cuatro pedazos; se tiene picado perejil y cebolla, y se refríe todo en aceite. En una marmita se echan el refrito y las aviñeiras, con una copa de vino blanco, aceitunas picadas, huevos duros cortados, y se deja cocer á fuego lento.

133 — Relleno de timbal á la francesa.

Póngase en una cacerola un buen trozo de manteca muy fresca y dos cucharadas grandes de harina; hágase un espeso blan-

co, y procédase como para la salsa blanca ordinaria, que no quede muy espesa; mójese con buen caldo, y que cueza algunos minutos, salada y pimentada á gusto; añádanse ciento veinticinco gramos de quenefas, doscientos cincuenta de setas, algunas lechecillas ó mollejas de ternera blanqueadas y cocidas en el agua sazonada en que se blanquearon, y, con igual preparación, trocitos de seso de ternera ó de carnero; y, si se puede, crestas y riñones de gallo, que no son indispensables. Pónganse todas estas cosas en la salsa, por el orden que impone el grado de cocción que necesitan: primero quenefas y mollejas, luego crestas y riñones, luego setas y sesos; cocido todo y reducida la salsa, líguese para servir con dos yemas de huevo, teniendo cuidado de retirarla de la lumbre antes de añadir los huevos. Las quenefas pueden ser de pescado en vez de ave; si se quiere un buen timbal de pescado, no hay más que suprimir las mollejas, crestas y riñones, añadir á la salsa almejas ó mejillones y su agua, y reducir antes de añadir los huevos. Se pone el relleno en un timbal de masa, y se deja en el horno hasta que la masa se dore.

434 — Relleno de timbal de macarrones.

Se cuece en caldo un cuarto de kilo de macarrones de los más gordos, y se les añade, apenas acaben de cocer, un rehogado, en manteca de cerdo, de cebolla picada, jamón lo mismo, tomate, pimienta y sal, además del jugo de un estofado de carne.

Antes de que se ablanden los macarrones, retírense del fuego, llénese el timbal y póngase al horno, á que se dore la pasta.

Para resumir lo que se refiere á timbales, diré que todo relleno de pastel es aplicable á timbal.

PASTELES SIN MASA

435 — Pastel de liebre.

Se da una vuelta á la liebre en la sartén, después de limpia y troceada; luego se pica menudísima, y se pasa por tamiz de cerda, hasta que forme una pasta como mermelada; entonces se sala, y se añade un vasito de coñac y una sazón de pimienta bastante enérgica. Se pone en un molde previamente untado de manteca, y

al horno, donde deberá estar el tiempo suficiente para pasarse sin secarse ni tostarse. Luego puede adornarse con gelatina de caldo. Se sirve frío, y si pasan dos días antes de comerlo, ganará.

(CONDESA DE SAN ROMÁN.)

LOS TRUFADOS

436 — Gallina trufada.

Se deshuesa la gallina con cuidado para no romper el pellejo, del cual se separa, lo mejor posible, la carne.

Se cortan tiras de jamón, de lomo de cerdo, de la carne de la gallina y de tocino; se pican muy menudo los desperdicios que queden de todo esto, añadiendo uno ó dos huevos frescos, y se van colocando sobre la piel de la gallina, interiormente, las tiras entreveradas con picadillo, intercalando pedacitos de trufas.

Cosido cuidadosamente el pellejo de modo que el relleno quede justo, pero no muy apretado, se envuelve en un paño muy limpio y que no haya sido lavado con jabón, se aprieta bien y se pone á cocer en caldo con los huesos de la gallina, cebo-

llas, zanahorias, ramo de perejil y sal. No se desenvuelve hasta que está fría y se ha prensado veinticuatro horas.

437 — Lengua rellena y trufada.

Una lengua de buey, se sala en casa con veinte gramos de nitro y cuatro onzas de sal de cocina. Se frota bien con el nitro, y encima se pone la otra sal. Así se deja de cinco á siete días en una vasija, dándole vuelta diariamente con una cuchara de madera.

Se compran tres cuarterones de ternera por la lonja, la víspera de cocer la lengua; y si ésta fuese de las muy grandes, una libra de ternera hará falta. Se corta en lonjas, y se dejan en un plato una sobre otra, sazonadas con sal y pimienta molida.

Así deben estar veinticuatro horas.

Se pone la lengua en remojo, de veinticuatro á veintiocho horas, según su tamaño; se saca; se seca con un paño; se abre por la parte tierna, ó sea por debajo, teniendo cuidado de no cortarla del todo para que no se escinda la piel. Abierta ya con la

mano del mortero, se extiende cuanto se puede sobre la tabla.

Se pica como masa la ternera, añadiéndola un picado de perejil fino; se cortan tiritas de tocino que no tengan rancio alguno, y otras de magra de jamón; se pone encima de la lengua una capa del picadillo, y, sobre éste, tiras de tocino y jamón alternadas, á lo largo de la lengua, y así se cubre toda la lengua, intercalando algunas trufas (para una lengua grande bastan seis trufas de buen tamaño). El relleno se termina con otra capa de picadillo, para lo cual, al empezar á rellenar la lengua, se hacen de éste dos porciones. Antes de colocarlo, el picadillo se habrá mojado con dos cucharadas de buen Jerez.

Se cose la lengua con bramante finísimo, á punto de colchonero, para que al quitar el bramante salga á la vez, y se deja colgando una cuarta de bramante ó del hilo gordo, para poder arrollarlo á ur dedo y tirar, cuando el caso llegue. Se pone á hervir bastante cantidad de agua con un hueso de tuétano, una cebolla entera, una zanahoria, una chirivía, un ramito de perejil, una hoja de laurel y seis ú ocho granos de

pimienta. Así que hierve el agua, se echa en ella la lengua; si es regular, cocerá tres horas; si es grande, de tres y media á cuatro, sin parar la ebullición; y al consumirse el agua, se va añadiendo caliente. Se saca luego á un plato, se deja enfriar y se monda de la piel, tibia aún; luego se envuelve muy apretada en una servilleta, se prensa veinticuatro horas, se quita el hilo y se sirve fiambre. Puede adornarse con gelatina al ron ó de caldo.

438 — Pavo relleno y trufado.

Hay que tener una pava buena y cebada en casa con nueces y bolitas de pan.

Se emborracha con aguardiente, y ya borracha, se degüella. Se despluma y soflama, vaciándola y deshuesándola. El deshuesado se hace por el lomo, lo mejor posible, cuidando mucho de no estropear la piel.

Ya deshuesada, se baña con coñac por dentro y fuera, y se cortan en tiras larguitas un kilo de lomo fresco de cerdo, uno de jamón, uno de solomillo, medio de tocino gordo, medio de magro, y si no fuese suficiente se aumentará cada cantidad á

proporción, no de una sola cosa. Se pica de todo ello, muy menudo, otra cantidad menor.

En tiras largas todo lo posible, y en picadillo fino los desperdicios, se habrá cortado la carne de la pava. Hecho todo esto, se sazona el picadillo menudo con Jerez, coñac, pimienta, clavillo, nuez moscada, y al tiempo de disponer la masa se añadirán las trufas, cortadas en trozos y bien repartidas.

Con todo ello va rellenándose la piel de la pava, poniendo á lo largo las tiras, y en los intersticios el picadillo. Debe quedar bien relleno. Se cose luego finamente y se envuelve en tela fuerte de lienzo, muy limpia y que no se haya lavado con jabón, y la tela se cose á su vez y se amarra con bramante fino, todo ello artísticamente, para que no se desfigure la pava.

Para el cocimiento se pondrán dos manos de ternera, dos huesos de buey con tuétano, una corteza de tocino, los desperdicios de la pava, huesos y carne perdida, una zanahoria, nabos, cebollas, pimienta en grano, ramillete, chirivías, perejil, clavo y sal.

En vez de agua, mejor sería cocer la pava en caldo.

Cuando arranca á hervir el cocimiento se retira, para que siga cociendo mansamente.

Debe cocer lo menos tres horas, al cabo de las cuales se saca, se deja enfriar, se desata, se reconstituye si se hubiese desfigurado, se vuelve á envolver en el paño, y atando, se pone en prensa veinticuatro horas. La segunda parte de la pava, rellena y trufada, es la gelatina.

Hácese ésta reduciendo el caldo en que la pava se ha cocido, y cuando las manos de ternera estén tan blandas que se deshuesen solas, se clarifica el caldo por medio de un huevo ó de varios tantas veces como sea preciso, se le añade un poco de cola de pescado, y se tamiza y deja enfriar en fuente grande y profunda.

Ya enfriada, se parte en la forma que se quiere; y generalmente, para acompañar á la pava, se corta en pedacitos no muy grandes y se sacude y mueve para que forme como un granizo, dentro de una sartén,—naturalmente, en frío, en el sitio más fresco que se encuentre.

439 — Cachucha de jabalí ó de cerdo, trufada.

Limpia y chamuscada la cabeza de jabalí, se raja por debajo á lo largo y se le extraen todos los huesos, cuidando de no estropear el pellejo. Se cortan en tiras muy estrechas las partes comestibles, sin exceptuar la lengua; se añaden las orejas, también á tiras, y si todo esto fuese aún poco para rellenar la cabeza, lomo del mismo animal, ó en último caso, de cerdo. Se colocan estos trozos en un barreño por capas superpuestas, espolvoreando cada tongada con sal, pimienta, moscada en polvo, perejil y cebolleta bien picados.

Se deja en esta salmuera seis días en verano y diez en invierno. Al cabo de ellos, se rellena la cabeza con este adobo, entreverando trufas partidas en pedazos gruesos, y se arregla cosiendo la abertura por donde se deshuesó. Se ata bien la cabeza con bramante para que no pierda la forma; se envuelve en un paño limpio, que se cose, y se hace cocer, en marmita capaz y en vino blanco, durante diez horas. En cuanto esté cocida, se saca de la marmita comprimiéndola en todos sentidos para

que escurra bien el agua de la cocción. Se desata, se le da figura, se le colocan unos colmillos de marfil ó de hueso, ó de queso duro, se cubre de pan rallado dorado, y se presenta con un agujón clavado en la cabeza, y en el agujón una gruesa trufa.

PLATOS FRÍOS Á LA ESPAÑOLA

140 — Queso sencillo de cabeza de cerdo.

Se cuece la cabeza, limpia ya y escaldada, y con ella una oreja, de cerdo también, poniendo, en el agua en que la cabeza ha de cocer, perejil, cebollas, puerros, laurel, clavo y pimienta negra.

Así que está cocida y suelta el hueso, se separa la piel, y el resto y la oreja se pican menudo. Con la piel se forra un molde muy enmantecado y bañado de ralladura de pan; al picado, que se habrá dejado enfriar, se le añade pimienta, nuez moscada y una pizca de clavillo; se pone en el molde, se prensa muy fuerte, y á los dos días se desmoldea y se sirve.

441 — Pan de hígado al Jerez.

Rehóguese en una cacerola ciento veinticinco gramos de tocino cortado en dados, con doscientos cincuenta gramos de hígado de ternera cortado en igual forma; sazónese con sal, pimienta y especias; cuando ha rehogado bien, retírese del fuego y déjese enfriar.

Májense en un mortero ciento veinticinco gramos de pan remojado y esprimido; añádase tres huevos enteros, uno á uno. Pásese por tamiz este relleno, y luego trabájese en una terrina con cuchara de palo, añadiéndole poco á poco un vaso grande de Jerez, y media cucharada de extracto de carne. Bien mezclado todo, añádanse ciento veinticinco gramos de lengua á la escarlata, cortada en dados, y el hígado y tocino que se rehogaron. Póngase entonces la preparación en budinera mantecada, y ésta en una cacerola llena de agua caliente, de modo que el agua llegue á una tercera parte de la altura del molde; cueza en horno vivo veinte ó veinticinco minutos.

Desmoldéese, y sírvase con salsa de tomate.

Este pan se puede hacer también con hígado de ave.

442 — Imitación española del fuagrás.

Escribo «fuagrás» porque así dicen todos, y porque decir «hígado gordo» sería pedantesco.

Tómese un kilo de hígado de cerdo, y medio kilo de jamón. Se cuecen ambas cosas juntas, y ya cocidas, se pican en caliente y se majan en el mortero hasta formar pasta.

Se toma un cuarto de kilo de avellanas secas, tostadas, y se machacan también hasta reducirlas á polvo, y entonces se pasa á una cacerola el picado y el polvo de avellanas, con medio kilo de manteca de cerdo.

Se sazona con pimienta negra y una ligera raspadura de nuez moscada.

Se pone al fuego, moviendo siempre para que no se pegue. No debe hacerse á fuego vivo, sino lento. Se conoce que está en punto, cuando de la manteca saltan burbujas. Se prueba, y se sazona con sal. Se aparta, y cuando enfría un poco, se pone

en terrinas, que no se tapan hasta que ha enfriado por completo. La manteca subirá á la superficie, formando una capa blanca.

Por encima de esa capa, se pone un papel de plata, y luego se tapa con otro blanco, engrasado, y un pergamino, que se ata con bramante, á no ser que la terrina tenga su tapadera bien exacta, que entonces se asegura con una tira de papel engomado.

Y he aquí otra receta aún más fácil:

Se toman hígados de ave (y si no uno de cerdo); se pisan con la mitad de tocino fresco, se sala la masa, se envuelve en el redaño del cerdo, y se pone en molde ó terrina. Antes habrán cocido, con ramillete.

143 — Cocarrois á la mallorquina.

Yo confieso que los que he probado en Madrid, no me encantaron; pero tanto alaban este plato regional, que no debe suprimirse la receta.

Los cocarrois son una especie de empanadilla. Se comen en Cuaresma.

Se ponen á cocer espinacas, en agua salada, y ya cocidas, se escurren y se les

agrega un picadillo de almendras, piñones y cebolla cocida ya, con unas cuantas pasas de Málaga y un polvo de azúcar.

Se hace la masa con pan rallado, aceite, huevos batidos y azúcar; se van rellenando las empanadillas, y se ponen á dorar en el horno.

El tamaño de estas empanadillas es como el de una carta de baraja, poco más ó menos.

444 — Torta de chicharrones.

Esta receta, que procede de una señorita muy entendida en cocina y casi diré que en todo, es una de las cosas españolas que, si se conociesen, harían brillante competencia á los sebosos *puddings, cakes* y demás preparaciones de masa para el te.

Cantidades: para una libra de masa, media de chicharrones y media de azúcar.

Se pide á la tahona la masa con que se hace el pan. Se pisan en el mortero los chicharrones, el azúcar, y una pulgarada de canela molida, y cuando todo forma una pasta, se incorpora á la masa panadera, y se trabaja un poco con la rebolla ó

rodillo. Se le da forma de torta no muy gruesa, y en plato que resista al fuego va al horno, que no deberá estar muy caliente, sino templado. Mejora la masa si se le añade, antes de ir al horno, un huevo batido.

(LOLITA BERNÁRDEZ.)

SECCION NOVENA

LOS ACCESORIOS

Entremeses. — Guarniciones. — Adobos. — Esencias. — Salsas. — Ensaladas.

LOS ENTREMESES

Cuando se sirven entremeses, es siempre al almuerzo. Han estado muy desacreditados en las mesas elegantes; pero ahora vuelven á disfrutar un poco de favor, porque hemos averiguado que en Rusia se sirven, en una mesa aparte, antes de la comida y con acompañamiento de aguardiente; esta moda vino á Biarritz y cuajó. Sin embargo, conviene advertir que tales fantasías son efímeras.

Para el almuerzo tienen una ventaja grande los entremeses, sobre todo en el campo.

Si la cocinera retrasa algún tanto la sopa, los entremeses permiten ser puntual, y calman aquella primer hambre canina de los invitados.

Abarcan los entremeses un vastísimo cuadro: hortalizas, frutas, flores, huevos, pescados, mariscos, carnes, preparaciones de la leche, repostería, salchichería. Además ofrecen un aspecto alegre y tentador. Se prestan á bonitas combinaciones de colorido, si hay tiempo y humor de meterse en estos bordados.

No incluyo entremeses calientes, porque son verdaderos platos de comida, y equivalen á nuestro frito.

Como él, se sirven después de la sopa y antes del pescado. Suelen ser fruta de sartén ó de horno; se presentan sin salsa y sobre servilleta.

Hay, en la lista siguiente, entremeses que, con aumentar la cantidad, fácilmente se transforman en platos de entrada. Hay otros que son ensaladas en pequeño. Se observará que, en la descripción de los entremeses, se prodigan los diminutivos, y se encarga que todo se corte delgado como hostia.

Es que el entremés, servido en una concha delicada de porcelana, plata ó cristal, ha de ser algo fino también, reducido, graciosamente menudo en sus proporciones.

Debe el entremés recordar una comidita de muñecas.

445—Entremeses vegetales y otros.

Con casi todos los vegetales que se presentan en las mesas puede hacerse un platillo de entremés.

En primer término, en España, las aceitunas negras *zapateras*, sazonadas con cebollita picada, aceite, vinagre y una pulgarada de pimiento rojo; de manzanilla, sin más aliño que agua y sal; gordales, rellenas,—constituyen un aperitivo delicioso.—También pueden presentarse deshuesadas, con una hoja de berro saliendo de su interior.

Otro entremés castizo son los pimientos. Los morrones, colorados, amarillos y verdes, con un polvillo de clara y yema cocida por encima; los verdes, chiquitos, fritos.

El pimiento morrón en entremés, no

debe servirse entero, sino en tiritas estrechas ó hecho trozos.

Otros entremeses vegetales son los picados de lechuga, escarola y berros, con tiras de clara de huevo y picadillo de aceitunas; los rabanitos de varios colores; la patata, cocida, aliñada con aceite y vinagre, y las cabezas de espárragos, cocidas, presas en salsa mayonesa. De pocos hay que dar receta aparte.

446 — Col borracha.

Se cuece col borracha, se corta en tiritas, se pone en adobo con sal y agua, y, al cabo de dos días, se añade, antes de servir, un chorrito de vinagre, después de haber escurrido bien el adobo.

447 — Menestra de hortalizas.

Se hace como la otra menestra, pero todo lo menuda posible.

448 — Pepinos.

Se limpian y cortan en ruedas transparentes; se ponen á babar en agua muy salada; se les quitan las semillas; se escurren

y se sazonan con sal, pimienta, aceite y vinagre y un picadillo de finas hierbas.

449 — Tomate.

Córtese el tomate en ruedas muy finas, sazónese como la ensalada, añádanse unas chalotas picadas, y bien arreglado en la rabanera, sírvase como entremés. Muy barato y buen recurso en el campo.

450 — Melón.

Se cortan trocitos de la carne del melón, y se presentan alternando con trocitos de hielo que se colocan cinco minutos antes de servir. Se presenta con él azúcar y sal, en cacharritos finos.

Se puede presentar espolvoreado ya de azúcar escarcha, y regado con unas gotas de kirsch.

451 — Huevos á la mayonesa.

Se cuecen duros y se pelan; se cortan en mitades á lo largo; se saca la yema, y se rellenan las claras con una mayonesa aderezada con pepinillos, mostaza al estragón, etc. Ya rellenas las claras, se colocan

en la rabanera y se les echa por encima las yemas, dibujando, con prensa-puré.

452 — Manteca.

Debe ser fresquísima, acabada de lavar, y presentada dándole forma de conchitas, entre las cuales se coloca un trocito de hielo.

ENTREMESES DE PESCADO

453 — Anchoas.

Se extraen las anchoas del frasco y se dividen á lo largo en dos mitades. Se cuecen huevos duros, se pica la clara y se aplasta con el tenedor la yema. En la rabanera se coloca con arte, en medio, lo blanco y, alternando, lo amarillo. Luego se disponen en forma de estrella las anchoas. Se añaden finas hierbas muy picaditas, perejil, cebolleta, y se sazona como la ensalada, dos cucharadas de aceite, una de vinagre, sal, pimienta.

454 — Caviar.

El caviar es la hueva del esturión, en conserva. Se sirve sobre ruedas sutiles de limón.

455 — Quisquillas ó camarones.

Los hay grises y rojos (rojos, naturalmente, después de cocidos).

Se pueden presentar como entremeses, sea descascarándolos y sirviendo solamente las colitas sobre un lecho de salsa remolona y con guarnición de perejil rizado enano, sea enteros y cocidos, claro es.

456 — Atún en marinada.

Se presenta el atún algo desmenuzado, aderezado con un picado finísimo de cebolla y perejil, aceite, vinagre, sal y pimienta. Es exquisito en Francia, pero, en España, las latas de fabricación nacional no pasan de medianas, aunque nos duela.

ENTREMESES DE CARNE

457 — Galantina surtida.

Se presenta cortadita en lonchas y luego subdividida en pedazos de buena forma, y admite el pavo trufado, la gallina ídem, la lengua á la escarlata, etc., con adorno de gelatina picadita.

458 — Lonchitas de fuagrás.

Muy delgadas, alternadas con conchas de manteca y adornadas con un borde de gelatina desmenuzada.

459 — Jamón.

Se presenta en lonchas delgadísimas, con un pepinillo también desmenuzado por adorno.

ENTREMESES DE EMBUTIDOS

Estos entran en la categoría de platos sustanciosos. Los entremeses de embutidos más comunes son: la *morcilla*, la *butifarra*, el *chorizo*, las *salchichas*, la *sobreasada*, el *salchichón*, el *lomo picón*, de todo lo cual hay fórmulas en La Cocina Española Antigua. También se sirven como entremeses de salchichería tajaditas delgadas de *cachucha rellena, con trufas*, de *lengua* y de *pies rellenos*.

No hay que explicar cómo se presentan estos entremeses, porque claro está que ha de ser en ruedecitas y sin piel alguna; pero debe decirse que los embutidos nacionales ofrecen sabrosísima variedad, y que en

este ramo somos superiores á la preparación extranjera.

460 — Canapés.

Así se llaman unas rebanadas de miga de pan reseco, cortadas en figura oval y que tienen de espesor dos centímetros. Se es hace un agujero en medio sin llegar al fondo del pan, y se fríen en manteca clarificada; luego se guarnece el agujero. Pero para entremés es inútil excavar; se extiende sobre los canapés ya fritos una capa de manteca de anchoas, y pueden guarnecerse con atún, anchoas ó fuagrás.

461 — Emparedados.

Toda clase de emparedados puede servirse como entremés. En el tomo de esta Biblioteca que trate del té y bebidas, se hallarán fórmulas de emparedados.

GUARNICIONES

Se llama guarnición á lo que, sin formar parte integrante del plato, lo aumenta, adorna y acompaña. Digo de las guarniciones lo que de los entremeses: mucho cabe en ellas. Casi todo lo que figura en la

Sección de fritos, puede emplearse como guarnición.

GUARNICIONES VEGETALES

462 — Guarnición de puré de patatas

Cocidas las patatas, y mejor si es al vapor, se reducen á pasta en el mortero, alargándolas con leche y pasándolas primero por la pasadera gruesa y luego por la fina. La consistencia de la masa debe ser bastante fuerte. Se sazona con pimienta y se le pone el tamaño de una nuez de manteca de vacas, agitando sobre el fuego la mezcla, que hierva suavemente; entonces se retira, y puede emplearse, adornando la carne asada.

463 — Guarnición de patatas de varios modos.

La de patatas fritas es la más conocida y vulgar, para biftecs y lonjas de carne.

Con los hierros que se venden en las tiendas de enseres de cocina, se sacan bonitos recortes de patatas, que fritos, ó asados en el jugo del plato, lo guarnecen bien.

464—Guarnición de bolas de patata

Se cuecen patatas, y se dejan enfriar. Se pelan, cuando ya estén frías, y se deshacen bien, amasándola con manteca, y agregando un poco de leche y la tercera parte de su peso de fécula de patata, sal y pimienta.

Se forman con la mano unas bolitas, y se fríen sin rebozar, en manteca muy caliente.

465 — Guarnición de larguillas.

Háganse puches de harina de maíz, en agua, muy espesos, y añadiendo al agua sal. Déjense enfriar en una fuente plana; cuando esté fría, córtense tiras de la pasta, fríanse en manteca muy caliente, escurránse, espolvoréense ó no de azúcar, y guarnézcase con ellas.

Se puede hacer las larguillas con harina de trigo cocida en leche.

466 — Guarnición de cebollas.

Se ponen en el fondo de una tartera lonjas de tocino hasta cubrir, y encima otras muy delgadas de jamón. Se cortan á ruedas delgaditas una docena de cebollas regulares y se colocan sobre el jamón.

Cuando las cebollas estén casi cocidas, se sacan el jamón y el tocino; se echan en la tartera dos cucharadas de manteca de cerdo sin sal, se menea á menudo y se modera el fuego para que las cebollas no tomen color. Se sazona después con pimienta, sal y moscada, se incorpora un par de cucharadas de salsa española, y al tiempo de servir se liga con dos yemas de huevo, el zumo de medio limón ó un chorrillo de vinagre. Esta guarnición va bien con toda clase de carnes asadas y con las aves de corral.

467 — Guarnición de espárragos.

Cuézanse mucho tiempo espárragos enteros y patatas cortadas en ruedecitas; hágase una bechamela con manteca, harina y nata fresca, pimienta y sal; pásense por pasadera las hortalizas, reúnanse con la bechamela, y líguese todo con dos yemas de huevo.

Sirve esta guarnición para grandes peces cocidos, como lenguado ó rodaballo, y para carnes asadas en parrilla.

468 — Guarnición á la jardinera.

En moldecitos pequeños se ponen con la posible simetría guisantes verdes, cubitos de remolacha, zanahorias en ruedas ó estrellas, patatas caprichosamente cortadas, cabezas de espárragos, filetitos de judía verde, ruedecitas de corazón de alcachofa, pencas de coliflor, todo cocido y sazonado ya, y se acaba de llenar los moldes con gelatina, cuajándolos después en hielo, ó al aire si hay tiempo.

Desmoldeada esta guarnición, sirve para el pescado y todos los platos fríos.

La guarnición á la jardinera se sirve también sin moldear y en caliente, disponiendo con arte cada hortaliza reunida en rayos ó en cuadrados, alrededor del manjar. Bien hecha, parece una canastilla de flores.

También se pueden cuajar en molde, con gelatina, purés espesos de las varias hortalizas, que se desmoldean luego, y con sus varios colores hacen una guarnición vistosa. Los moldes han de ser chiquititos, y el plato, frío.

469 — Guarnición de huevos.

Se cuecen nueve huevos, hasta endurecerlos; se sacan las yemas, y se amasan con tres yemas crudas.

Se hace con la mano un cilindro y se cortan pedacitos de ese cilindro, á los cuales, con la mano, se les da la forma de un huevo de paloma.

Se cuecen luego estos huevitos en caldo y sirven para adornar, como quenefas, los pasteles y timbales, y para guarnecer.

Cocidos en almíbar, son un postre.

470 — Guarnición de barras de oro.

Bátanse huevos, separada la clara de la yema, como para tortilla; sazónense con pimienta y sal, y mézclense.

Ténganse cortados picatostes de correcta forma de barra, remojados ya ligeramente en leche; pónganse en remojo en la pasta de los huevos. Al cabo de un cuarto de hora, fríanse, y sírvanse muy calientes, salpicados de sal.

471 — Guarnición de costrones.

Los costrones suelen hacerse de pan compacto, simétricamente cortados en

triángulos, losanges, cuadrados ó redondelitos, y se fríen en manteca, para colocarlos alrededor de un plato (que tenga salsa).

Los costrones añaden importancia al plato, y lo aumentan extraordinariamente.

Si son para guarnecer un plato seco, como chochas ó becadas asadas, se les practica en medio una excavación, y se rellenan, después de fritos, con un picadillo hecho del vientre de las aves y un poco de miga de pan mojada en consumado,—todo ello pasado al fuego en manteca de vacas.

472 — Guarnición para pescado.

El pescado cocido puede guarnecerse con camarones, huevos cocidos, ruedecitas de langosta, filetes de trufas cocidas en vino de Madera, fondos de alcachofas, patatitas torneadas en figura de peras pequeñas ó de aceitunas y trufas, artísticamente cortadas.

Por encima del lomo del pez se pueden dibujar adornos (si se sirve frío), con manteca coloreada, por medio de un instrumento á propósito.

473 — Guarnición de gelatina.

El modo de hacer la gelatina se encontrará en la receta núm. 438.

474 — Adobos y esencias.

Se diferencian los adobos de las guarniciones en que no tienen por objeto acompañar y adornar, sino dar sabor y gusto al plato.

Muchos adobos se basan en las grandes salsas, caras y no fáciles de hacer. En La Cocina Española Antigua he dado la receta de la salsa española, que es de los mejores fondos de adobo.

En realidad, el adobo á veces se confunde con la salsa, y toda salsa muy concentrada y sápida es un adobo.

Las esencias son también adobos, en el sentido de que acentúan é intensifican el gusto de los manjares.

475 — Jugo.

El jugo es el mejor de los adobos. He aquí cómo se prepara:

Engrásese el fondo de una cacerola, y añádanse despojos de buey, vaca ó ternera, en trozos no muy gruesos; agréguense

hortalizas cortadas, como zanahoria, cebolla, apio, puerro; póngase la cacerola á fuego moderado, con una cuchara dentro; revolved para que tomen color las carnes por todos lados; cuando estén doradas, mojad con vino blanco; que reduzca y se glasee la salsa, y entonces mojad, á cubrir, con caldo ligero; añadid especias, despojos crudos de ave, caparazones, pescuezos; espumad con cuidado, y al primer hervor, retirad para que cueza lentamente. Bien pasado todo, cuélese por tamiz, y si el jugo no está aún suculento, déjese reducir otro poco.

Este jugo es bueno para toda carne y para los guisos de ave. Es también exquisito para los huevos revueltos.

476 — Jugo para los macarrones.

Rehóguense dos chuletas de ternera con una porción de manteca y una ó dos cebollas; nada de harina. Mojad con un vaso, de los de Burdeos, de vino tinto; tapad un momento la cacerola, y agregad luego un litro de caldo, unas cucharadas de salsa de tomate, sal, pimienta y ramillete compues-

to. Dejad que vaya reduciendo durante dos horas.

Para obtener un buen jugo para macarrones, se puede también hacer un estofado (las recetas de estofados se hallarán en La Cocina Española Antigua) y con el líquido espeso del estofado se guisan los macarrones muy sabrosos.

477 — Marinada.

La marinada se parece á nuestro clásico escabeche, del cual he hablado en La Cocina Española Antigua. La marinada no va á la mesa; su objeto es macerar la caza ó los grandes trozos de carne de cortaduría. Se hacen tiras una cebolla, una zanahoria y un tronco de apio, y se ponen en una cacerola despojos de tocino y grasa; se rehoga á fuego moderado, revolviendo hasta que tome color; se moja con medio litro de vinagre común, y se agrega tomillo, laurel, ramas de perejil, un diente de ajo, pimienta gorda. Cuando el líquido, puesto de nuevo á hervir, reduzca una tercera parte, tamícese y déjese enfriar antes de usarlo.

478 — Manteca de anchoas.

Tómense tres anchoas lavadas, májense con cincuenta gramos de manteca fresca, pásense por tamiz fino por medio de una cuchara de palo y empléese esta manteca para biftecs y salsas.

479 — Las esencias.

Para mejorar y dar importancia á un plato, se puede hacer esencia ó de ave, ó de caza, ó de carne, en la forma siguiente:

De las aves se aprovechan los menudillos, los despojos, los huevos, triturados antes, que se cocerán hasta desustanciación en caldo, con un par de cebollas y zanahorias y muchas y fuertes especias: clavo, nuez moscada, pimienta, un poco de canela y sal. Se añadirá un poco de vinagre y otro poco de vino blanco, fuerte.

Cuando todo haya cocido, se pasará por paño fino y se embotellará, cuidando de no hacer esta operación hasta que esté frío. Se tapará, y en sitio fresco se conservará quince ó veinte días.

Una operación análoga con los despojos de caza menor ó mayor, y se obtendrá esencia de caza.

Cociendo trufas en vino de Jerez con especias, se logra una esencia de trufas que realza el sabor de muchos manjares.

LAS SALSAS

480 — Salsa mayonesa.

Al frente de las salsas debe figurar la que se ha llamado «reina de las salsas frías» y que, no obstante haberse vulgarizado tanto, y empezar á pasar por *cursi*, es bastante difícil de hacer á la perfección.

Sirve la mayonesa igualmente para pescados fuertes, como rodaballo, salmón, atún, que para carnes y aves frías. Utilízase además para las ensaladas y para rellenar timbalcitos de guarnición, unida á hortalizas cocidas y sazonadas.

La siguiente receta es francesa, como lo es en su origen esta salsa.

481 — Mayonesa francesa.

Pónganse en una tarterita de tres á cuatro yemas de huevo, crudas; deshánganse con cuchara de palo; añádase una pulgarada de mostaza en polvo y tres decílitros de

muy buen aceite, echado gota á gota; revuélvase sin cesar hacia un mismo lado, añadiendo al aceite de oliva el *aceite de brazo,* el tiempo que tarde en espesar; añádanse de tiempo en tiempo unas gotas de zumo de limón ó vinagre; salpiméntese, y si se quiere, añádase al terminar una pulgarada de perejil y estragón, picados.

La mayonesa debe tener la consistencia de una manteca fina.

482 — Mayonesa inédita.

Hágase la mayonesa, sin prescindir de las claras. Esta mayonesa es exquisita, y nunca sale mal.

Se pone primero al fuego una cacerola, con agua hirviendo. Para hacer salsa para cuatro ó cinco personas, se toma un cazo y en él se rompe un huevo, entero, regado con una cucharada sopera de vinagre. Se bate mucho todo, y luego se mete el cazo en la cacerola de agua hirviendo, para que la salsa se cuaje al baño de María, revolviendo con cuchara de boj. Esta salsa en seguida espesa.

Déjese enfriar en el cazo, y cuando llegue la hora de necesitar la salsa, añádase

despacio el aceite, en la proporción habitual, y sal y pimienta.

483 — Suplemayonesa.

La mayonesa es algo pesada de hacer, y esta salsa la sustituye.

Aplástese un diente de ajo en un bol; luego, una patata, cocida en agua; bien deshecho todo, añádase un huevo entero, y bátase bien; agréguese una cucharada de aceite, de una vez; cuanto más aceite, más dura se pone; en seguida sal, pimienta y un chorrito de vinagre, al final, cuando se juzgue suficiente la cantidad de salsa.

De esta salsa pueden hacerse excelentes conchas de atún, desmenuzando el atún en conserva en la salsa, rellenando las conchas, y sin ir al horno. Pueden aumentarse las conchas, agregando patatas cocidas cortadas en ruedecitas chicas.

484 — Para salvar una mayonesa.

Si sale mal la mayonesa y se tuerce, se añade una yema de huevo cocida, sobre la cual se vierte poco á poco la salsa estropeada. Toma consistencia y queda presentable.

También es útil, al hacer toda mayonesa, agregarle una pulgarada de harina de flor ó fécula de patata.

485 — Salsa tártara.

Sirve para crustáceos, como langosta, langostinos, etc.

No se diferencia de la mayonesa sino en que se le añade al terminar una cucharada de mostaza al estragón y otra de finas hierbas picadas.

486 — Salsa remolona.

No acierto á diferenciarla mucho de la tártara. Se prepara como la mayonesa; se sazona fuerte; se le echa, por cada dos yemas, una cucharada de mostaza, y se le añaden dos escaluñas picadas menudito y las mismas finas hierbas

487 — Salsa holandesa.

Es para pescados blancos.

Cuatro ó cinco cucharadas de buen vinagre, en una cacerolita, con algunos granos de pimienta; déjese reducir á la mitad; que enfríe; añadid cuatro yemas de huevo; deshacedlas; añadid cuatrocientos cincuen-

ta gramos de mantequilla fresca, y un poco de sal y moscada. Vaya la cacerola á fuego manso, y revolved siempre, que tome la consistencia de una crema; retiradla entonces y pasad la salsa á otra cacerola; poned ésta en una marmita, con agua caliente, al baño de María, y al lado del fuego, batid, hasta que suba alzando espuma y añadiendo de vez en cuando pedacillos de manteca; cuando la salsa está ligera y lisa, á la salsera.

488 — Salsa muselina.

Úsase generalmente para los espárragos, y se hace batiendo dos huevos enteros con tres ó cuatro cucharadas de agua fría, en crudo, sin ir al fuego; añadiendo sal y pimienta y unas gotitas de vinagre. Esta salsa debe estar líquida, ligera y algo espumosa.

489 — Salsa blanca.

Sirve para pescados cocidos, aves y hortalizas.

Se deshacen dos cucharadas grandes de harina de flor en agua fría, formando una papilla ligada. Se le añade más agua, revolviendo.

Se pone á fuego manso, en cacerola, y antes que levante hervor se retira y se deja diez minutos más, á fuego manso, cociendo.

Al ir á servir, se aparta la cacerola del fuego y se añade como dos nueces chicas de manteca de vaca, amasada con sal y pimienta.

Se agita hasta incorporar.

Se puede ligar con una yema de huevo, quitándole la galleadura y disolviéndola en dos cucharadas de agua fría antes.

490 — Bechamela.

Para pescados y aves.

Incorporad media cucharada de harina á sesenta gramos de manteca derretida á fuego lento; meneadla y moderad el fuego para que la salsa no tome color; echad en ella poco á poco, sin dejar de menearla, una buena taza de leche muy caliente, sal y pimienta, según los gustos.

Sin hacer la *bechamela* tan delicada, se puede emplear el procedimiento siguiente: Preparad una requemada de manteca blanca, bien aderezada; coced aparte ciento veinticinco gramos de jamón y ciento vein-

ticinco gramos de tocino cortado en pedacitos, con dos ó tres zanahorias y una cebolla picada de uno ó dos clavos de especias. Después de dos horas de cocción en medio litro de caldo, desengrasadla bien, y pasadla por el tamiz; reunid esta salsa á la requemada de manteca,y añadid poco á poco, meneándola sin cesar, un vaso de excelente nata de leche.

491 — Salsa de manteca rubia.

Puede hacerse con manteca ó grasa de cerdo. En una de estas sustancias se pone á freir harina hasta que tome un color rojizo, cuidando de menear bien con la espátula de madera á fin de que no se pegue. Modérese el fuego, dejando solamente el rescoldo, y la salsa seguirá haciéndose suavemente, sin temor de que se queme, teniendo la precaución de taparla bien y de menearla de vez en cuando. Luego se aparta y se utiliza para lo que convenga.

492 — Salsa de manteca negra.

Para hacer bien esta salsa, empezad por dorar la harina en la manteca ó en la grasa, hasta que haya tomado bonito color

rojizo, evitando sobre todo que se queme, y meneándola continuamente. Tapad entonces la cazuela exactamente y metedla debajo del hornillo, dentro de ceniza caliente; la salsa, sin peligro de que se queme, continuará haciéndose, lo que exige media hora larga. En este intervalo, retirad de vez en cuando la cazuela de la ceniza y menead bien el contenido, colocándola de nuevo en su sitio. La harina cocerá bien de este modo sin quemarse, y la salsa no habrá contraído acritud alguna; mojadla con caldo sustancioso.

493 – Salsa picante.

Píquense menudo tres ó cuatro chalotas y un poco de perejil; rehóguense en sesenta gramos de manteca ó en dos cucharadas de buen aceite; que no se ponga rojo; sazónese fuerte con sal, pimienta, moscada, añadiendo media cucharada de harina y cuidando de que no tome demasiado color el espeso; mojad poco á poco con un vaso de agua; dejad que cueza un cuarto de hora á fuego manso, y, al servir, añadid un chorrito de vinagre y algunos pepinillos picados.

494—Salsa á las Torres de Meirás.

En una cazuela, poned: despojos de pescado fino (no sirve el azul), dos zanahorias, dos cebollas grandes, un puerro, ramillete, laurel (hoja), cebolleta, perejil; mojad con agua y aceite, y poned á cocer lo menos cuatro horas.

Pasad por tamiz, exprimiendo no todo, sino ligeramente, y aprovechando el caldo.

Trabajad una patata cocida con una yema de huevo, hasta que forme pasta fina, y desleid luego con el caldo, para que no haga grumos, uniendo todo con la salsa.

Se sobreentiende que se ha salado.

Añadid un chorrito de vinagre.

Esta salsa es buena para todo pescado fino, y ni debe estar muy compacta, ni caldosa. Debe tener cierto cuerpo, pero mucho menos que las mayonesas y tártaras.

495 — Salsa de ostras.

Para pescado blanco.

Se sacan de su concha, y para que no lleven algún trocillo de la concha misma, se lavan en su propia agua adicionada con otra poca hervida y salada; se cuecen luego en vino blanco, al cual se agrega caldo

de pescado, y cuando el líquido haya reducido una tercera parte, se baten, para seis docenas de ostras, cuatro yemas de huevo y se incorporan á la salsa, moviendo siempre. Se cuela, se vuelve al fuego para calentarla, se le incorporan las ostras partidas en trozos, y se sirve, sazonando con pimienta y limón.

Exquisita.

496 — Salsa de cangrejos.

Para pescado y hortalizas.

Hágase un buen caldo de pescado; tamícese y déjese enfriar.

Tómese una docena de cangrejos de río, sáquense las colas, y, majando las cabezas con mantequilla y pasando por tamiz el majado, trabájense en cacerola dos cucharadas de harina con un poco de manteca, que haga una pasta lisa; deslíase con el caldo de pescado; póngase al fuego, dense vueltas hasta que ligue la salsa; sazónese, y sin dejar de revolver, añádase la manteca de las cabezas y cien gramos más de manteca fresca, en pedacitos, incorporando poco á poco. Acábese la salsa con el zumo

de un limón, y viértase en la salsera sobre las colitas hechas trozos.

497 — Salsa al Jerez.

Para las carnes.

Prepárese un buen jugo (véase *Jugos)*, pásese, y líguese con un espeso rojo; revuélvase sobre el fuego hasta que hierva, y luego apártese á fuego lento; añadid un picadito de setas, y un ramillete. Media hora después desengrasad la salsa, reducidla á fuego animado; agregad medio vaso de buen Jerez (vaso de los de vino), luego pasad la salsa á cacerola chica, y que se conserve al baño de María hasta servir. Una salsa ya reducida, no debe volver á hervir nunca.

498 — Salsa tortuga.

Para la cabeza de ternera, las manos, etc.

Píquese menudo una cebollita; póngase en una cacerola con cien gramos de jamón crudo cortado en dados, y un poco de manteca de cerdo; que se rehogue sin tomar color, revolviendo siempre; mójese con tres cuartas partes de un vaso de Jerez; añádanse despojos de trufas y setas, un

ramillete; que reduzca el líquido á la mitad; pasad á otra cacerola, añadid dos vasos de salsa morena y tres cucharadas de salsa de tomate; añadid una pizquilla de pimienta de Cayena y que reduzca un poco.

499 — Salsa mayordoma.

Esta salsa es la más sencilla, y ni aun necesita ir al fuego en la mayor parte de los casos.

En efecto; si se trata de aplicarla á chuletas y asados de carne en general, basta con amasar un trozo de manteca con un puñado de perejil picadito, el zumo de un limón y un polvillo de nuez moscada.

El calor de las chuletas ó del asado alcanza para derretir un poco la manteca, y está liquidada la salsa.

Si es para acompañar pescados, entonces hay que derretir la manteca primero y añadirle luego lo restante. Algunos la ligan con una yema de huevo.

500 — Salsa morena.

La salsa morena no es sino la «española», cuya receta se encontrará en La Cocina Española Antigua.

501 — Salsa de tomate.

De esta salsa también hay en La Cocina Española Antigua recetas. La presente difiere bastante. Tómense de cinco á seis tomates maduros y córtense á la mitad; ponedlos en una cacerola con zanahorias y cebollas en tiritas y pedazos irregulares de jamón crudo. Que hierva un instante; retirad luego del fuego vivo, y derretid los tomates á fuego manso; pasad por tamiz y haced arrancar un hervor á este puré, de siete á ocho minutos; ligad con un poco de harina disuelta en agua; añadid sal y pimienta á gusto, dad otro hervor y servid.

LAS ENSALADAS

502 — Ensalada de lechuga fina.

Escójanse las hojas blancas y tiernas pártase en cuatro el cogollo.

Pásese por cedazo media docena de huevos duros, con sal, pimienta, zumo de limón, aceite de Andalucía clarificado, estragón y perifollo, y revuélvase en esa mezcla la lechuga.

503 — Ensalada de escarola á la sevillana.

Se limpia, corta y lava la escarola, se escurre y se pone en la ensaladera, que se habrá frotado en un diente de ajo, y se añade el aderezo de sal, vinagre, pimiento encarnado molido, tomate cortado en trozos y agua. Se revuelve antes de servir.

504 — Ensalada refrescante.

Córtense pepinos en ruedas y pónganse á que se baben, con sal gorda, media hora. Cuando estén purificados, sáquense de la sal, lávense y escúrranse. Las ruedas han de ser muy finitas.

En la ensaladera poned dos cucharadas de aceite muy bueno, una de vinagre escogido, sal, pimienta, chalota muy picadita, cebolla lo mismo; añadid las ruedas de pepino y que esté en adobo la mezcla tres horas.

Pasado este tiempo, añadid tomates en ruedas gordas, lechuga y escarola bien cortadas, sin que estén picadas, y un puñado de berros, limpios de tallos. Revuélvase un poco, salpíquese de trozos de hielo y sírvase.

505 — Ensalada de calabacines.

Se cuecen los calabacines en agua y sal, ligeramente, para que no se deshagan; se cortan en ruedas y luego se secan un poco al fuego, en una cacerola.

Se colocan en la ensaladera, mezclados los calabacines con coliflor cocida muy tierna, patata muy menudamente cortada y cocida también.

Se baña con buena leche, en que se disuelve sal y azúcar, dominando la sal, y pimienta blanca, bastante.

506 — Ensalada de cuatro colores.

Se hace de remolacha, patata, pimientos verdes y pimientos amarillos, que son tan buenos como los encarnados y tienen un color precioso. Se cortan estas hortalizas menudo é igual.

Se echa mitad de la sazón en el fondo de la ensaladera (sal, pimienta, aceite, vinagre), y se dispone la ensalada en cuatro secciones triangulares, reuniéndose los picos en el centro: primero la patata, luego el pimiento amarillo, luego la remolacha, luego el pimiento verde, y el resto de la sazón.

En el centro se pone una trufa.

507 — Ensalada Hespérides.

Media docena de naranjas para diez personas.

Se mondan, se adelgazan lo posible de piel y se cortan en ruedas finas. Se colocan en una ensaladera, y por cada naranja se pone una cucharada de café de azúcar. Nada de agua; basta el jugo del fruto.

Se cortan, en figuras bonitas, pavías, plátanos, peras, manzanas, lo que se tenga, y se adorna y completa con ello la ensalada, añadiendo luego dos cucharadas de sopa de muy buen ron.

Esta ensalada, propia para los platos de cerdo y caza, que son grasientos, admite como adorno y complemento cualquier fruta; puede guarnecerse con granos de granada, fresa, frambuesa, cereza, grosella, uva y membrillo confitado.

También puede sustituirse el ron con una mezcla de te y café fuerte ó con coñac. De todos modos es buena.

508 Ensalada de piña y plátanos.

Córtese la piña en trozos cuadrados y el plátano en ruedas. Salpíquese de azúcar en polvo y una pulgarada de sal. Media hora

antes de servir, échese un vaso de Kirsch y trocitos de hielo.

509 — Ensalada cubana.

Esta novísima y agradable ensalada se hace cortando manzanas, apio y tomates (frescos) en trozos, añadiendo hojas de lechuga y una mayonesa.

510 — Ensalada de violetas.

Hágase ensalada de buenas lechugas, blancas y tiernas, sazonándola como de costumbre; añádase, al servir, una pulgarada de polvo de iris y siémbrense por encima violetas muy frescas, sin rabo. Esta ensalada tiene el gusto muy fino.

511 — Ensalada rusa.

Compónese de pechugas de perdiz y pollo, filetes de salmón, previamente asados y cortados menudo, filetes de anchoa, zanahorias y nabos cocidos y cortados, espárragos, guisantes, judías verdes, remolacha cortada en ruedas, aceitunas, colas de langostinos, y alcaparras. A todo ello se agrega pimienta de Cayena, chalota picada, pimienta común, mostaza, aceite y vi-

nagre. Debe procurarse que en esta mezcla no predomine el sabor de ninguno de sus componentes.

512 — Ensalada rusa casera.

Es la que más se ve en las mesas. La anterior pocas veces aparece. Para la ensalada llamada «rusa», se cortan hortalizas en dados (zanahoria, patata, remolacha, judía verde), y se cuecen en caldo, con sazón, procurando que conserven su color. Se les puede dar forma con hierros.

Se añaden alcachofitas, guisantes tiernos (todo cocido también) y huevo duro, cortado menudamente.

Se coloca en la ensaladera, se adereza con aceite y vinagre, se cubre de salsa tártara ó mayonesa, y se adorna, por encima, con ruedecitas de trufa.

513 — Ensalada de langostinos.

Para medio kilo de langostinos, ó mejor dicho, de colitas, veinticuatro aceitunas gordas desmenuzadas, quince ó veinte alcaparras, y bastante lechuga y escarola.

Se pican la escarola y la lechuga; se añaden las colitas y un vaso de aceite, un

chorro de vinagre, sal, pimienta blanca; se coloca todo bien en la ensaladera; se añade un picadito de trufas, poco, como espolvoreado, y se cubre con una salsa mayonesa ó *remolada* ó remolona (como ustedes gusten).

514 — Ensalada chic.

Se cortan menudamente lechugas, berros y patatas cocidas, y se dejan un cuarto de hora en la ensaladera con aceite, poco vinagre, dos anchoas deshechas, pimienta y sal en proporción.

Luego se añaden algunas alcaparras, y se adorna con aceitunas vaciadas, setas guisadas y ruedas de huevo cocido.

Si se le echa una copa de Sauterne ó Rin, y aun de Champagne, estará mejor; las trufas, sustituyendo á las ruedas de huevo, la hacen más elegante.

Las huevas de pescado, las colas de langostino ó de camarón, y hasta las almejas previamente fritas y las ostras, caen muy bien en esta ensalada, que se presta á mil variaciones y adornos, siempre sobre la base de la lechuga, el berro y la patata,

sin que estorben en ella algunas penquitas de coliflor.

En el corte de la patata, cabe fantasía.

515 — Ensalada exótica.

Se cuecen patatas en caldo del puchero, se cortan en ruedas como para una ensalada ordinaria, y tibias aún, se sazonan con sal, pimienta, aceite superior, vinagre y medio vaso de vino blanco. Muchas hierbas finas, menudísimamente picadas. Aparte, cocer en caldo-corto almejas grandes (un tercio de la cantidad de las patatas) con una rama de apio; escurrirlas y agregarlas á las patatas ya sazonadas. Revolver la mezcla ligeramente. Terminar, con una capa de ruedas de trufas cocidas al Champagne. Todo ello, dos horas antes de comer, para que la ensalada esté fría, al servirla.

SECCIÓN NOVENA

LOS POSTRES

Esta sección es breve, porque los postres, numerosísimos, requieren libro aparte. Muy pocas recetas, selectas y probadas.

REPOSTERÍA

516 — Torta moka.

De los platos más fáciles. En fuente honda, media libra de manteca fresca. Se trabaja media hora, con cuatro cucharadas de azúcar blanco y de primera, una yema de huevo, y media jícara de café, *cargadísimo*. Luego se pone en un molde una capa de fino bizcocho, otra de la manteca, y así

sucesivamente. La última, de bizcocho. Se le coloca una tapadera más chica que el molde, con un peso encima, para prensar. Al otro día se desmoldea, y se baña toda la torta con manteca de la mezcla, que se habrá reservado. Se adorna con jeringuilla, dibujando por medio de la misma crema de manteca.

517 — Bizcocho de Pilar.

Doce yemas, diez claras, media libra de azúcar, cuarterón de harina y una raja de limón. Se baten las yemas con la raspaduras del limón y el azúcar, y aparte las claras. Se incorpora luego la harina, y al horno, en un molde.

518 — Bizcochada superior.

Doce yemas y dos huevos enteros, para media libra de almendra é igual cantidad de azúcar. Se bate todo junto, sin parar, hasta ponerlo en el horno en la tortera, untada de manteca y pan rallado.

519 — Bizcocho fino para el helado.

Se toman veinticuatro huevos, una libra de azúcar, tres cuarterones de harina cer-

nida, una ralladura de limón. Se baten mucho las yemas con el azúcar y las claras solas; pero solamente veinte han de estar en punto de nieve. La harina se incorpora con las yemas después de batidas, y luego se mezclan las claras, batiendo lo menos posible; se tiene el molde forrado de papel, y se mete en el horno; se hace un poco de almíbar espeso y se le introduce al bizcocho picándolo con aguja de calceta.

Se cubre con baño glaseado de azúcar.

520 — Brazo de gitano.

Tres huevos. Se separan las claras de las yemas, y éstas se trabajan con tres cucharadas de azúcar, cucharada y media de harina de almidón, y cucharada y media de harina de flor. Ya trabajado, se ponen las claras en punto de nieve, y se reúne todo. Se tiene la lata untada con grasa, y se le pone un papel, y luego se echa toda la mezcla en ella y se pone al horno. Así que se ve que está cocido, se vuelve la lata en una servilleta, pulverízase de azúcar, se le quita el papel, se rellena de crema ó dulce, y con la misma servilleta se enrolla suavemente.

521 — Polvorones.

Una libra de manteca de cerdo, dos de harina, cuatro yemas de huevo, sal, la necesaria. Se amasa todo, añadiendo una copa de aguardiente, se estira en la mesa con la rebolla, se cortan redondeles y se ponen al horno.

(De la señora de Romero Robledo).

POSTRES DE SARTEN

522 — Churros.

Se pone al fuego una taza de agua; al hervir, se va echando poco á poco y revolviendo siempre sobre la harina (tres cucharadas de las de sopa, bien llenas de harina).

Después de trabajarlo un poco cerca del fuego, se deja enfriar algo y se le añade una copita de buen anís. Luego se calienta mucho el aceite, que ha de ser bastante superior, en la sartén ó tartera, y se van echando los churros con la jeringa, friéndolos crocantes.

Se sirven calientes y espolvoreados de azúcar.

Los churros se afinan añadiéndoles una ó dos yemas de huevo.

523 — Buñuelos.

Se pone á hervir un cuarterón de agua con una cucharada de grasa ó manteca, sal, un poco de azúcar; y cuando hierve, se añade un cuarterón de harina, y se deja cocer un cuarto de hora, moviéndolo; se retira, y después de que se templa, se le añaden tres ó cuatro huevos y se bate mucho; se frie en manteca, pasándolo por la jeringa, ó se hacen bolas con una cucharilla para que no salgan grandes, y se espolvorean con azúcar de pilón muy cernido.

La fórmula de las Torres de Meirás es no poner azúcar dentro de la masa; y después de fritas en aceite las bolas, á fuego no muy vivo, se abren con un cuchillo y se les mete dentro crema algo espesa, se bañan en almíbar en punto fuerte, y se colocan en la fuente formando pirámide.

524 — Flores; frito de Carnaval.

Dos cuartillos de leche; una libra de harina de primera.

Se va echando poco á poco la leche para deshacer los bollos que forma la harina, y así hasta llegar á incorporar toda la leche.

Después se añaden doce huevos batidos y la sal precisa.

Se deja reposar este amohado, se pone una tartera al fuego con mucha grasa buena ó manteca de vaca; se moja el molde en ella; al estar caliente, se sacude para que no lleve de más; seguidamente se moja en el amohado, cuidando que sólo se moje hasta la orilla, pero no por encima del molde; en seguida, á la manteca y así que cae la pasta en la manteca se vuelve á mojar el molde porque ya va bastante untado, y otra vez á la manteca; al caer del molde la pasta, se le da vuelta con una aguja de calceta para que se dore por ambos lados.

(De la Condesa viuda de Pardo Bazán.)

525 — Rosas.

Las rosas se hacen de la misma pasta que las *crêpes* ú hojuelas, que es la misma de los buñuelos, un poco más clara. La graciosa forma que tienen, se la da un hierro especial, dentro del cual va la masa á la sartén, friéndose y saliendo de la forma de una flor. Se espolvorea con azúcar fino antes de servir.

526 — Hojas de limón.

Desleid una libra de harina en un cuartillo de leche, y cuando forme pasta homogénea mezcladle doce huevos batidos.

Tomad hojas de limonero, y mojadlas en la pasta, de modo que se bañen algo más de la mitad.

Freidlas luego en manteca de vacas, y cuando estén doradas retiradlas de la sartén y extraed las hojas.

Ya en la fuente, polvoreadlas con azúcar pulverizado.

Cada hoja de limonero no ha de emplearse sino una vez, porque pierde el aroma al freirse.

POSTRES DE FRUTA

527 — Budín de naranjas.

Al zumo de nueve naranjas se le echa una libra de azúcar molido, desleído antes en una docena de huevos frescos y dos cucharadas en colmo de flor de harina de la superior. Se tiene preparado un molde de hojalata, untado con manteca de Flandes, que se derrite al calor de la lumbre, para que la manteca corra por todo él. Y se pone todo á cocer al baño de María,

tapándolo con una cobertera de ascuas que se renovarán si se apagan.

(Receta de la ilustre escritora Fernán Caballero.)

528 — Fresas con piña.

Córtese la piña en conserva muy delgada, y póngase en la ensaladera, alternando capa de ruedas de piña con capa de pequeñas fresillas de Aranjuez, sin rabos, y salpicadas algunas grosellas y frambuesas. Así se va alternando, y sobre cada capa se espolvorea azúcar. Se deja doce horas, y luego se le echa media botella de Champagne (no importa que sea mediano); y unos trozos de hielo se clavan en la mezcla como si fuesen agujas; todo esto, al punto de servir.

529 — Carlota de manzanas.

Mondar y expurgar bien veinte camuesas, partiéndolas en trozos. Colocar éstos en cacerola en que se habrá derretido una porción de manteca, y añadir azúcar y canela. Poner la cacerola entre dos lumbres sin remover el contenido, pues no hay cuidado de que se pegue, y cuando esté

derretido, pasarlo por tamiz y volverlo á la lumbre para que se reduzca y procurando entonces que no se pegue. Cortar miga de pan compacto en forma de barras ó corazones y guarnecer el fondo de un molde, de modo que no existan claros; guarnecer también el contorno. Todos estos cortezones se mojan en manteca derretida y se adhieren con caramelo. Colocar dentro la mermelada por capas y añadir entre cada una de ellas otra de mermelada de albaricoques; cubrir con delgadas rebanaditas de pan y cocer entre dos lumbres. Veinte minutos bastan para dar color. Sírvase caliente.

530 — Monte de marrón.

Se cuecen castañas buenas con poca agua y arropadas, y ya cocidas, se mondan. Mondadas, se deshacen con la rebolla hasta formar una pasta uniforme. Se les incorpora un poco de canela en polvo, ó vainilla, y almíbar suficiente. En la fuente donde se ha de servir se modela el montecito, y con un pincel se le pasa por la superficie almíbar acaramelado, que forme una costra igual y dorada. Se guarnece

alrededor con chantilly, ó crema, ó merengada, ó huevos moles.

531 — Melón divino.

Se necesita un melón no enorme, pero excelente, de Valencia ó de la Corona, y al descabezarlo quitándole por arriba una redondelita, se catará, para estar seguro de su calidad.

Quítesele, como queda dicho, una redondelita por la parte donde peor asiente, y por allí vaciese de jugo y pipas. Guárdese el jugo, si se puede.

Con una cuchara, váyase quitando la carne del melón, que se reserva en un plato. Tómense luego fresas de Aranjuez, y si es posible, grosellas y frambuesas; quítese á las fresas el rabo, y póngase en el fondo del melón: lecho de fresas, capa de azúcar en polvo, lecho de trocitos de carne de melón, capa de azúcar, lecho de frambuesa, azúcar, grosella, y así hasta rellenar el melón casi entero, con su jugo. Déjese así unas tres ó cuatro horas; rodéese entretanto de hielo, y á la hora de servir, añádase un vaso de Kirsch.

Si se quiere, se clava, por la parte de

afuera del melón, con alfileres ocultos, una rama flexible de enredadera, alguna rosa ó flor delicada, que lo adorne.

La exclamación general es «¡divino!»

532 — Nirvana.

Dejo la responsabilidad y la gloria de este postre á su amable autor, mi paisano el Sr. Martínez de la Riva. Yo me limito á rotular:

«El postre se confecciona así: Escójanse frutas variadas, cuantas más mejor: cerezas, albaricoques, melocotones, melón, pera de agua, paraguayas, ciruelas..., lávense y móndense aquellas que lo exijan, partiéndolas en pequeños trozos; azucárense ligeramente, y con una copa ó dos de excelente Marie Brissard (según la cantidad), póngaselas en una vasija bien rodeada de hielo.

Por ahora va siendo casi vulgar el postre, ¿verdad, señora Condesa? Pero ahora viene lo definitivo y lo etnográfico, podríamos decir—ahora viene el reflejo del viejo de Manises.—En el momento de servir esas frutas, viértanse sobre ellas de dos á cuatro gotas de «éter sulfúrico», removien-

do en seguida muy bien aquel manojo de fragancias. Se come inmediatamente, y crea usted, Condesa, que se aproxima uno al Nirvana.

El éter ha de verterse—claro está- con cuentagotas, y de ello debe encargarse, bien ensayado y prevenido, el criado de comedor, porque sí, como usted dice tan donosamente, sería muy cruel que las señoras conservaran entre una sortija de rubíes y la manga calada de una blusa un traidor y avillanado rastro cebollero, triste fuera también que entre sus encajes y joyas se columpiase—siquiera por un instante—la ráfaga de una convulsión histérica».

POSTRES DE HUEVO

533 — Yemas exquisitas de Alcalá de Henares.

En un cazo se echan treinta yemas, y en otra vasija se ponen setecientos gramos de azúcar con medio cuartillo de agua; se deslíe, y cuando después de cocer toma punto de bola (ó sea muy espeso), se mezclan ambas cosas, y luego de hecha la mezcla con una paleta de madera y á fuego

lento, se cuaja hasta que se haga una pasta, teniendo cuidado que no se pegue al cazo por estar muy fuerte la lumbre. Dèspués de cuajada, se deja enfriar y se hacen trocitos sobre una mesa; y para que no se peguen, se echa azúcar cernido.

534 — Huevos hilados.

Son los huevos hilados uno de los misterios de la confitería, y sin embargo, pueden hacerse caseramente, y salen excelentes.

Hay que tener un artefacto de figura de embudo, pero que en lugar de una sola extremidad, presenta cuatro. Se hace almíbar en un gran perol, y cuando está en buen punto, no demasiado espeso, se van echando las yemas de huevo, tamizadas antes, á que caigan, por los cuatro picos del embudo, en el almíbar hirviente. Cuando el almíbar ha cocido los chorritos, se sacan con pala de agujeros, para escurrirlos bien, y se dejan enfriar.

535 — Tortilla al ron forrada.

Bátanse los huevos en tartera grande y añádase ron á proporción de los huevos

que se inviertan; por cada seis, un vasito.

Hay que batir bien, y ponerla en sartén grande, con manteca; cuajada ya la tortilla, échese en plato caliente y colóquese dentro mermelada de manzana; se dobla entonces la tortilla sobre sí misma, se salpica de azúcar y se rodea de ron, al cual se le pega fuego al tiempo de servir.

HELADOS FINOS

536 — Espuma de chocolate garapiñada.

Calentar en una cacerola cuatro pastillas de chocolate, en compañía de un palillo de vainilla abierto y un poco de agua, meneando con espátula hasta que esté bien cocido y ligado. Pasarlo por tamiz de seda, y dejarlo en una taza. Aparte, preparar una crema de Chantilly bien batida, y debidamente edulcorada y perfumada con azúcar y vainilla. Hecha la crema, mezclarla, en un recipiente, con el chocolate, y batir con cuchara de palo hasta perfecta incorporación. Distribuir la mezcla en cajetines de papel, coronándolos con unas almendras

tiernas garapiñadas y cortadas en ruedecitas. Poner los cajetines en heladora á propósito, cuidando de que el agua salada producida al derretirse el hielo no penetre en el interior. Servirlos sobre un zócalo de turrón, ó sencillamente ordenados sobre una servilleta.

537 — Chantilly.

Para siete claras, medio cuartillo de nata y cuatro cucharadas de azúcar; se bate hasta que esté bien alto, y mejor al lado del fuego; se va incorporando la nata poco á poco, y luego el azúcar; se sazona, perfuma con vainilla y debajo se ponen bizcochos. El Chantilly no va á la lumbre. Se hiela en sorbetera.

538 — Valewski.

Se hace una crema con dos cuartillos de leche, ocho yemas y medio kilo de azúcar blanca; se pone al fuego, aromatizándolo con vainilla ó corteza de limón; separadamente se baten seis claras á punto de nieve; ya espesada la crema, se aparta del fuego y se le añaden las seis claras y dos terceras partes de un cuartillo de nata,

(porque la nata es el secreto de los buenos helados); la nata debe añadirse cuando el resto de la composición esté fría.

Se tiene el hielo, con mucha sal, en la sorbetera; el molde con la composición debe quedar cubierto, cuidando de que no entre la sal; seis horas hay que dejarlo allí quieto, sin tocarle, y para desmoldear se hace como para la gelatina: se mete el molde en agua, un poco más que templada.

539 — Ponche á la romana.

Batir juntamente, y un cuarto de hora, cuatro yemas y diez gramos de azúcar en polvo, y ciento veinticinco de manteca fina. Añadir luego cinco cucharadas cafeteras de ron, un poco de vainilla y un cuarto de litro de nata batida.

Se mezcla todo; se pone en copas, y se tiene entre hielo; cuanto más frío vaya á la mesa, mejor; es un excelente postre, que, ignoro la razón, va cayendo en desuso.

INDICE

Páginas

PRÓLOGO..... I

SECCIÓN PRIMERA

Caldos, sopas, purés.

Los caldos.—1. Consumado..... 1
2. Consumado á la madrileña..... 2
3. Caldo para salsa..... 3
4. Caldo para bailes y reuniones..... 3
5. Caldo para gelatina..... 5
6. Caldo de pescado..... 5
7. Caldo de hortalizas para régimen y convalecencia..... 7

Las sopas.

Sopas de caldo, sencillas.—8. Sopa seria 8
9. Sopa amarilla..... 9
10. Sopa de albondiguillas..... 9
11. Sopa de migajas..... 10

Páginas

12. Sopas de pasta..... 10
13. Sopas de tapioca, sémola, sagú, perlas del Japón, etc..... 11
Sopas de caldo, más escogidas.—14. Sopa de virutas..... 12
15. Sopa de emparedados..... 13
16. Sopa de picadillo..... 13
17. Sopa de flan de caldo..... 13
18. Sopa de empanadillas..... 14
19. Sopa de ostras..... 15
20. Sopa espesa de ostras..... 15
21. Sopa de langostinos..... 16
22. Sopa á la española..... 16
Sopas de caldo, vegetales.—23. Sopa de tomate..... 19
24. Sopa de patatas..... 19
25. Sopa juliana españolizada..... 20
26. Sopa de maíz..... 21
27. Sopas de ajo castellanas..... 21
Sopas de pescado.—28. Sopa al cuarto de hora..... 22
29. Sopa rape..... 23
30. Potaje de garbanzos, nuevo..... 24

Los purés.

Purés sencillos.—31. Puré de pan..... 28
32. Puré de castañas..... 28

Páginas

33. Puré de judías rojas..... 29
34. Puré de cebollas..... 29
35. Puré de patatas asadas..... 29
36. Puré de huerta..... 30
Purés más escogidos.—37. Puré de setas con arroz..... 31
38. Puré de tomates con huevos escalfados..... 31
39. Puré de espárragos con flan de pollo..... 32
40. Puré Trevélez..... 33
41. Puré de cámbaros..... 33
42. Puré de cigalas, de vigilia..... 34
43. Puré de cangrejos de río, de vigilia. 35
Costradas.—44. Costrada á la chipolata 36
45. Costrada de langostinos..... 37
46. Costrada á la marinera..... 38
47. Costrada de huevos escondidos... 38
48. Costrada de coliflor al queso..... 39
49. Migas sin migar..... 39

SECCIÓN SEGUNDA

Los platos de huevos.

50. Huevos blandos..... 41
51. Huevos abuñolados..... 42
52. Huevos al plato..... 43

Páginas

53. Huevos en cacerolita..... 44
54. Huevos en pasta blanca..... 44
55. Huevos á la portuguesa..... 45
56. Huevos encapotados..... 45
57. Huevos á la flamenca..... 46
58. Huevos cardenal..... 47
59. Huevos novedad..... 48
60. Huevos *high life*..... 48
61. Huevos cuajados..... 49
62. Huevos con ajo..... 49
63. Huevos rellenos..... 50
64. Huevos alternados..... 51
65. Huevos Marineda..... 52
66. Huevos revueltos á la española... 52
67. Huevos revueltos con trufas..... 53
68. Huevos revueltos con pescado.... 53
69. Huevos á la refinada..... 54
Las tortillas.—70. Tortilla á la francesa. 55
71. Tortilla de cebolla á la moderna.. 57
72. Tortilla de cebolla inédita..... 57
73. Tortilla con arroz..... 58
74. Tortilla de picadillo de hortalizas. 58
75. Tortilla de ostras..... 58
76. Tortilla Jacinto Octavio..... 59

Páginas

SECCIÓN TERCERA

Los fritos.

Las pastas de freir.—77. Pasta de freir corriente..... 63
78. Pasta de freir en buñuelo..... 63
79. Pasta amarilla de abuñolar..... 64
80. Pasta blanca de encapotar..... 64
Las croquetas.—81. Croquetas de ave.. 65
82. Croquetas de merluza, besugo, robaliza ó atún..... 67
83. Croquetas de bacalao..... 67
84. Croquetas de remolacha..... 68
85. Croquetas de lechuga..... 68
86. Croquetas de patata..... 69
87. Buñuelos de carne..... 69
88. Albóndigas de carne..... 70
89. Aglomerados de ternera..... 71
90. Espirales de ternera..... 71
91. Magritas encapotadas..... 72
92. Lonjitas rebozadas..... 72
93. Chuletas de cordero..... 73
94. Criadillas de ternera fritas..... 73
95. Fritos de sesos de ternera..... 74
96. Frito de cabeza ó manos de ternera..... 74

Páginas

97. Manos de carnero ó cordero fritas. 75
98. Agujas de lomo de cerdo fresco... 75
99. Emparedados de jamón..... 76
100. Obleas de hígado de cerdo..... 76
101. Frito de pollo..... 77
102. Empanadillas de ave..... 78
103. Fritos triangulares..... 79
104. «Cromesquis» fantasía..... 79
105. Nudos de merluza..... 80
106. Agujas de bacalao..... 81
107. Frito de huevas de pescado..... 81
108. «Cromesquis» de ostiones..... 82
109. Buñuelos de coliflor..... 83
110. Frito de escorzoneras..... 83
111. Fritos de tirabeques..... 84
112. Menestra frita..... 85
113. Frito de colorines..... 85
114. Fritos de sémola..... 86
115. Frito de queso blanco y blando... 86
116. Delicias de queso..... 87
117. Frito variado..... 87

Platos volantes de horno, conchas, cazuelitas, cubiletes y bocadillos.—
118. Conchas..... 88
119. Conchas de picadillo de carne.... 88
120. Conchas de picadillo de ave..... 89
121. Conchas de merluza..... 89
122. Conchas de langosta, lobagante,

Páginas

langostinos, camarones, ostras, aviñeiras, etc..... 89
123. Conchas de besugo y lenguado... 90
124. Conchas de atún..... 90
125. Conchas de ostras..... 91
126. Conchas de macarrones..... 91
127. Cazuelitas de jardinera..... 92
128. Cazuelitas á la financiera..... 92
129. Cazuelitas de bacalao guisado.... 92
130. Cazuelitas de sardina..... 93
131. Cazuelitas de guisantes..... 93
132. Cazuelitas de cangrejos..... 93
133. Bocadillos..... 94

SECCIÓN CUARTA

Peces, crustáceos y moluscos.

134. Caldo corto para cocer el pescado. 96
135. Caldo blanco para cocer el pescado 97
136. «Agua buena» para cocer el pescado 97
Peces de mar.—137. Merluza cocida... 98
138. Merluza asada en ruedas..... 99
139. Budín de merluza 99
140. Arlequín de merluza..... 100
141. Pescadillas en caldo empanado... 101

Páginas

142. Bacalao de Elena..... 102
143. Bacalao en salsa de huevo..... 103
144. Muselina de bacalao 103
145. Abadejo con nata..... 104
146. Mero esparrilado, con salsa de aceite..... 105
147. Besugo mechado..... 105
148. Lenguado cocido..... 106
149. Lenguado en engañifa..... 106
150. Lenguado al gratín..... 107
151. Filetes de lenguado en pirámide... 110
152. Rodaballo cocido..... 111
153. Rodaballo salvado..... 112
154. Trozo de rodaballo al Champagne. 113
155. Congrio ó anguila de mar con cardo..... 114
156. Congrio ó anguila de mar en arroz. 114
157. Doncella en tartera..... 115
158. Gallo ó san Martín, con guisantes. 116
159. Corvina asada al agrio..... 116
160. Mendo en blanco..... 117
161. Mújol cocido..... 117
162. Mújol frito..... 117
163. Robaliza cocida..... 118
164. Róbalo ó lubina á la casera..... 118
165. Cola de róbalo en salsa..... 119
166. Rueda de atún mechada..... 119
167. Salmonetes achicharrados..... 121

Páginas

168. Raya frita..... 121
169. Raya guisada..... 122
170. Raya con queso..... 122
171. Estofado de pescado..... 122
172. Torta de pescado..... 123
173. Espuma de pescado..... 124
174. Sábalo asado..... 124
175. Sábalo ó alosa cocidos..... 125
176. Sardinas en cajetín..... 125
177. Boquerones fritos..... 126
178. Boquerones al horno..... 126
Peces de dos aguas y agua dulce.—179. Truchas..... 127
180. Salmón cocido..... 127
181. Salmón frito..... 128
182. Rueda de salmón tostada..... 128
183. Anguila á la moderna..... 129
184. Anguila enrollada..... 130
185. Lamprea frita, cocida y asada..... 131
Crustáceos y moluscos.—186. Langosta al natural..... 131
187. Langosta en bella vista..... 132
188. Langosta al chocolate..... 134
189. Langosta viva..... 134
190. Langosta á la americana..... 135
191. Lobagante á la americana..... 136
192. Cigalas guisadas..... 137
193. Cámbaros..... 137

Páginas

194. Vieiras Mondariz..... 138
195. Vieiras en salsa de Jerez..... 139
196. Almejas «lame lame»..... 139
197. Ostras á la americana..... 140
198. Calamares á lo especiero..... 140
199. Jibias rellenas en salsa..... 141
200. Zarzuela de mariscos á la catalana 142

SECCIÓN QUINTA

Aves de corral y palomar. Caza de pluma.

201. Pollos nuevos asados..... 145
202. Pollos á la indiana..... 146
203. Pollo á la montañesa..... 147
204. Pollo salteado..... 148
205. Pollanco á la madrileña..... 148
206. Pollos en fricasea..... 149
207. Pollos en blanqueta..... 150
208. Gallina cebada, con ostras..... 151
209. Gallina estofada por lo fino..... 152
210. Gallina cocida y bañada..... 153
211. Pechugas de gallina á la suprema. 154
212. Capón adornado..... 155
213. Pavipollo en su jugo..... 155
214. Pava en su corte..... 156
215. Crema de ave..... 157
216. Pato guisado con castañas..... 157

Páginas

217. Salmorejo de pato..... 158
218. Ganso de varios modos..... 159
Aves de palomar.—219. Pichones á las Torres de Meirás..... 159
220. Pichones suculentos..... 161
221. Pichones estofados..... 161
222. Palominos á la moderna..... 162
223. Palominos con gelatina..... 162
Caza de pluma.—224. Perdices asadas. 163
225. Perdices á la provinciana..... 163
226. Perdices al chocolate..... 164
227. Perdices golosas..... 165
228. Perdices en agri-dulce..... 166
229. Faisán á lo Alfonso XIII..... 167
230. Faisán al asador..... 168
231. Codornices guisadas..... 168
232. Chochas rellenas..... 169
233. Alondras al minuto..... 169
234. Pajaritos..... 170

SECCIÓN SEXTA

Las carnes.

Carnes de Matadero.—*Buey.*—235. Rosbif..... 172
236. Rosbif españolizado..... 174
237. Solomillo de buey con trufas..... 174
238. Chateaubriand y «tournedos»..... 175

Páginas

239. Biftec..... 176
240. Biftec Fornos..... 177
241. Biftec Nacional..... 178
242. Guiso de buey..... 179
243. Huesos de buey..... 179
244. Vaca en guiso de perdiz..... 180
245. Granadinas de vaca..... 181
Ternera.—246. Ternera asada..... 181
247. Pierna de ternera mechada, para fiambre..... 182
248. Solomillo de ternera mechado..... 183
249. «Entrecote» Angel Muro..... 184
250. Riñonada mechada..... 185
251. Ternera en su jugo..... 185
252. Otra fórmula de ternera en su jugo. 186
253. Ternera en octavo..... 186
254. Ternera entreverada..... 187
255. Ternera á la hortelana..... 189
256. Ternera estofada con macarrones. 189
257. Ternera con lechuga..... 190
258. Ternera á la castiza..... 191
259. Guiso de ternera..... 192
260. Guiso de ternera más fino..... 193
261. Chuletas de ternera asadas al natural..... 193
262. Chuletas empanadas..... 194
263. Chuletas rebozadas..... 195
264. Chuletas Baldomir..... 195

Páginas

265. Chuletas de ternera rellenas..... 195
266. Chuletas mechadas..... 196
267. Chuletas con guisantes..... 196
268. Chuletas de ternera á la papillota (empapeladas)..... 197
269. Lonjas de ternera rizadas..... 197
270. Lonjas de ternera con magras..... 198
271. Lonjas de ternera á lo señorito.... 199
272. Filetes cardenal..... 199
273. Cabeza de ternera en tortuga..... 200
274. Hígado de ternera á la vendimiadora 201
275. Hígado de ternera á la riojana.... 202
276. Hígado de ternera empapelado... 203
277. Mollejas de ternera ensartadas.... 203
278. Mollejas de ternera en pepitoria... 204
279. Riñones de ternera á la casera.... 204
280. Riñones de ternera á la española.. 205
281. Lengua emparedada..... 205
282. Rabos de ternera á la salchichera. 206
Carnero, cabrito y cordero.—283. Pierna de carnero en engañifa..... 207
284. Pierna de carnero con manzanas.. 208
285. Pecho de carnero en carbonada... 209
286. Pecho de carnero doble..... 209
287. Chuletas de carnero al natural.... 210
288. Chuletas de carnero á la gastrónoma..... 211

Páginas

289. Guiso de carnero á la primaveral.. 211
290. Guiso de carnero á la francesa.... 212
291. Sesos de carnero estofados..... 213
292. Pan de sesos de carnero..... 213
293. Riñones de carnero salteados..... 214
294. Espaldilla de cordero á la Bolívar. 214
295. Cuarto trasero de cordero al Jerez blanco..... 215
296. Chuletas de cordero á la tapada... 216
297. Chuletas de cordero empapeladas. 217
298. Chuletitas de cordero á la Farnesio. 218
299. Hígado de cordero asado..... 218
Cerdo.—300. Solomillo de cerdo fresco, asado..... 220
301. Jamón al natural..... 220
302. Jamón del cura de Sagra, con espinacas..... 222
303. Codillo de cerdo con trufas..... 223
304. Jamón fresco con alcaparras..... 224
305. Jamón relleno..... 225
306. Flan de jamón..... 226
307. Pan de jamón..... 226
308. Jamón con perendengues..... 227
309. Chuletas de cerdo guisadas..... 228
310. Chuletas de cerdo con alcaparras.. 228
311. Lonjas de cerdo esparrilladas..... 229
312. Albóndigas empapeladas, de cerdo. 229
313. Albóndigas Trípoli..... 230

Páginas

314. Riñones de cerdo al vino blanco.. 231
315. Riñones de cerdo ensartados..... 315
316. Hígado de cerdo salteado..... 232
317. Picadillo de cerdo al «gratin».... 232
318. Modo de dar á la carne de cerdo la apariencia y el gusto de la carne de jabalí..... 233
Caza de pelo.—319. Lomo de jabato, asado..... 234
320. Chuletas de jabalí salteadas, á lo cazador..... 235
321. Pierna de corzo asada..... 235
322. Chuletas de venado á la asturiana. 237
323. Liebre asada..... 238
324. Liebre al puré de tomate..... 239
325. Liebre á lo cazador..... 239
326. Liebre benedicta..... 240
327. Liebre fría á la meridional..... 241
328. Lebrato al minuto..... 241
329. Conejo á la marinera..... 242
330. Conejo empapelado..... 243
331. Conejo en guiso fino..... 243
332. Conejo en picadillo..... 244
333. Conejo á la moda en gelatina..... 244
334. Gazapos á la fuencarralera..... 245
335. Gazapo con jamón..... 246
336. Gazapo reconcentrado..... 246

Páginas

SECCIÓN SÉPTIMA

Los vegetales.

337. Arroz á la sultana..... 251
338. Arroz á la casera..... 251
339. Arroz con queso..... 252
340. Habas blancas con tocino entreverado..... 253
341. Habichuelas al agrio..... 254
342. Judías verdes al jugo..... 255
343. Judías verdes, de vigilia..... 255
344. Guisantes con tocino..... 256
345. Guisantes con jamón..... 256
346. Guisantes al natural..... 257
347. Setas guisadas..... 258
348. Setas en cajetín..... 258
349. Canapé de setas..... 259
350. Hongos en picadillo..... 260
351. Verdaderos hongos á la bordelesa. 260
352. Morillas ó cagarrias al tocino..... 261
353. Trufas borrachas..... 262
354. Patatas cocidas y fritas..... 262
355. Patatas nuevas estofadas..... 263
356. Patatitas nuevas doradas..... 263
357. Patatas en blanco..... 264
358. Patatas á la nieve..... 264
359. Cisne de patata..... 265

Páginas

360. Patatas con nata..... 265
361. Adoquín de patata..... 265
362. Flan de la tía Maruja..... 266
363. Torta ligera de patata..... 267
364. Escorzoneras al jugo..... 267
365. Zanahorias á la casera..... 267
366. Zanahorias á estilo de Vichy..... 268
367. Nabitos estofados..... 269
368. Nabos á la golosa..... 269
369. Cebollas rellenas á la francesa.... 270
370. Pimientos rellenos..... 270
371. Alcachofas en salsa..... 271
372. Alcachofas rellenas..... 272
373. Alcachofas á la moderna..... 273
374. Fondos de alcachofa al Jerez..... 273
375. Espuma de alcachofa..... 274
376. Berenjenas rellenas..... 274
377. Tomates rellenos..... 276
378. Turbantes de tomate..... 277
379. Cuajada de tomate..... 277
380. Tomates complicados..... 278
381. Espinacas con nata..... 278
382. Cardos en salsa amarilla..... 279
383. Cardos al tuétano..... 280
384. Espárragos muselina..... 280
385. Espárragos de invierno..... 281
386. Calabacines guisados..... 281
387. Coliflor en quesada..... 282

Páginas

388. Coliflor en salsa blanca..... 283
389. Coliflor adornada..... 283
390. Pan de coliflor..... 284
391. Espuma de coliflor..... 284
392. Lombarda con salchicha..... 285
393. Col borracha con manzana (1).... 286
394. Repollos con tocino..... 286
395. Repollos rellenos..... 287
396. Coles enanas de Bruselas..... 288
397. Picadillo de puerro..... 288
398. Manzanas con salchicha..... 289
399. Menestra á la española..... 289
400. Flan de hortalizas..... 291
401. Ramillete de verdura..... 291
402. Budín de hortalizas..... 292
403. Macarrones con jamón..... 292
404. Macarrones con estofado..... 293
405. Macarrones acompañados..... 294
406. Macarrones con trufas..... 294
407. Inflado de queso..... 295

SECCIÓN OCTAVA

Un poco de repostería.

Pastas y masas.—Rellenos de pastel y *otros. Trufados.*—408. Pasta de freir... 298

(1) En el nombre de esta receta se deslizó una errata, que se salva aquí.

Páginas

409. Pasta para pastel..... 299
410. Pasta para timbal..... 299
411. Pasta quebrada..... 300
412. Pasta hojaldrada..... 300
413. Pasta para decorar asados..... 301
414. Pasta de empanadillas..... 302
415. Masa de armar, para pasteles calientes y fríos..... 302
416. Masa de pastelitos de ostras..... 303
417. Masa real, para empastelar la liebre..... 304
Los rellenos.—418. Relleno para pescado..... 304
419. Relleno para aves como perdiz y faisán..... 305
420. Relleno para aves, pescados finos y bocaditos..... 306
421. Relleno cocido..... 306
422. Relleno de carnes..... 307
423. Relleno de pastel de hortalizas á las Torres de Meirás..... 308
424. Relleno de pastel de pescado..... 310
425. Relleno de pastel de ostras..... 311
426. Relleno de pastel de perdigones... 311
427. Relleno de pastel de liebre sin liebre..... 312
428. Relleno de pastel de jamón y lomo. 313
429. Pastel frío, de cerdo..... 315

Páginas

430. Pastel de perdices..... 315
431. Relleno de timbal de coles agrias y perdigones..... 316
432. Relleno de timbal de aviñeiras.... 317
433. Relleno de timbal á la francesa... 317
434. Relleno de timbal de macarrones. 319
Pasteles sin masa.—435. Pastel de liebre..... 319
Los trufados.—436. Gallina trufada.... 320
437. Lengua rellena y trufada..... 321
438. Pavo relleno y trufado..... 323
439. Cachucha de jabalí ó de cerdo, trufada..... 326
Platos fríos á la española.—440. Queso sencillo de cabeza de cerdo.. 327
441. Pan de hígado al Jerez..... 328
442. Imitación española del fuagrás.... 329
443. Cocarrois a la mallorquina..... 330
444. Torta de chicharrones..... 331

SECCIÓN NOVENA

LOS ACCESORIOS

Los entremeses.

445. Entremeses vegetales y otros..... 335
446. Col borracha..... 336
447. Menestra de hortalizas..... 336

Páginas

448. Pepinos 336
449. Tomate..... 337
450. Melón..... 337
451. Huevos á la mayonesa..... 337
452. Manteca..... 338
Entremeses de pescado.—453. Anchoas. 338
454. Caviar 338
455. Quisquillas ó camarones..... 339
456. Atún en marinada..... 339
Entremeses de carne.—457. Galantina surtida..... 339
458. Lonchitas de fuagrás..... 340
459. Jamón..... 340
Entremeses de embutidos.—460. Canapés..... 341
461. Emparedados..... 341

Guarniciones.

Guarniciones vegetales.—462. Guarnición de puré de patatas..... 342
463. Guarnición de patatas de varios modos..... 342
464. Guarnición de bolas de patata.... 343
465. Guarnición de larguillas..... 343
466. Guarnición de cebollas 343
467. Guarnición de espárragos..... 344
468. Guarnición á la jardinera..... 345

Páginas

469. Guarnición de huevos..... 346
470. Guarnición de barras de oro..... 346
471. Guarnición de costrones..... 346
472. Guarnición para pescado..... 347
473. Guarnición de gelatina..... 348
474. Adobos y esencias..... 348
475. Jugo 348
476. Jugo para los macarrones..... 349
477. Marinada 350
478. Manteca de anchoas..... 351
479. Las esencias.. 351
Las salsas.—480. Salsa mayonesa..... 352
481. Mayonesa francesa..... 352
482. Mayonesa inédita..... 353
483. Suplemayonesa 354
484. Para salvar una mayonesa:..... 354
485. Salsa tártara..... 355
486. Salsa remolona..... 355
487. Salsa holandesa..... 355
488. Salsa muselina..... 356
489. Salsa blanca..... 356
490. Bechamela..... 357
491. Salsa de manteca rubia..... 358
492. Salsa de manteca negra..... 358
493. Salsa picante..... 359
494. Salsa á las Torres de Meirás..... 360
495. Salsa de ostras..... 360
496. Salsa de cangrejos..... 361

Páginas

497. Salsa al Jerez 362
498. Salsa tortuga 362
499. Salsa mayordoma 363
500. Salsa morena 363
501. Salsa de tomate 364
Las ensaladas.—502. Ensalada de lechuga fina 364
503. Ensalada de escarola á la sevillana. 365
504. Ensalada refrescante 365
505. Ensalada de calabacines 366
506. Ensalada de cuatro colores 366
507. Ensalada Hespérides 367
508. Ensalada de piña y plátanos. 367
509. Ensalada cubana 368
510. Ensalada de violetas 368
511. Ensalada rusa 368
512. Ensalada rusa casera 369
513. Ensalada de langostinos 369
514. Ensalada chic 370
515. Ensalada exótica 371

SECCIÓN NOVENA

Los postres.

Repostería.—516. Torta moka 373
517. Bizcocho de Pilar 374
518. Bizcochada superior 374

Páginas

519. Bizcocho fino para el helado..... 374
520. Brazo de gitano..... 375
521. Polvorones..... 376
Postres de sartén.—522. Churros..... 376
523. Buñuelos..... 377
524. Flores; frito de Carnaval..... 377
525. Rosas..... 378
526. Hojas de limón..... 379
Postres de fruta.—527. Budín de naranjas..... 379
528. Fresas con piña..... 380
529. Carlota de manzanas..... 380
530. Monte de marrón..... 381
531. Melón divino..... 382
532. Nirvana..... 383
Postres de huevo.—533. Yemas exquisitas de Alcalá de Henares..... 384
534. Huevos hilados..... 385
535. Tortilla al ron forrada..... 385
Helados finos.—536. Espuma de chocolate garapiñada..... 386
537. Chantilly..... 387
538. Valewski..... 387
539. Ponche á la romana..... 388

C.I.A.P.

Preci

PRINTED IN SPAIN

Compañía General de Artes Gráficas
Príncipe de Vergara, 42 y 44.—Mad