

Yolkin

LA COCINA PRACTICA

202

PETRA LABORDA

COCINERA DE LA ANTICUA
CONDESA DE SANTIAGO



CONTIENE UNAS 250 FOR-
MULAS DE COCINA Y MAS
DE 50 DE REPOSTERIA Y
PASTERIA. CON UNOS 50
FORMULARIOS DE MENUS
DE ALMUERZOS Y COMIDAS



IRUN
IMPRENTA COMERCIAL
MAYO, 22
1929

LA COCINA PRACTICA

POR

PETRA LABORDA

COCINERA DE LA ANTIGUA CONDESA DE SANTIAGO



CONTIENE UNAS 250 FORMULAS DE COCINA
Y MAS DE 50 DE REPOSTERIA Y PASTELERIA,
CON UNOS 50 FORMULARIOS DE MENUS
PARA ALMUERZOS Y COMIDAS



IRUN
IMPRESA COMERCIAL
CALLE MAYOR, 22

1929

LA COCINA PRÁCTICA

Cocido a la española

Se pone agua en un puchero, y cuando rompa a hervir se echan los garbanzos remojados y carne de pecho, zanahorias, puerros y perejil, todo ello bien lavado, y se pone la suficiente sal. Se retira a un extremo del fuego, sin que deje de hervir; también se le puede añadir gallina, jamón, tocino, y todo lo que convenga, y se sirve con verdura, salsa de tomate y unas cuantas patatas enteras alrededor de una fuente.

POTAJES

Potaje de garbanzos

Se prepara el puchero con agua, y cuando rompa a hervir se echan los garbanzos remojados, con una cabeza de ajo, una cebollita entera, metiendo a la cebolla clavo y pimienta en grano, puerro y perejil, un poco de aceite crudo, dos o tres pedazos de zanahorias, y se deja a cocer. Aparte se frie un poco de aceite y cebolla, se sacan todas las verduras y se pasan por un tamiz, y al mismo tiempo se echa un poco de pimienta en polvo, y se sirve en una fuente.

Potaje de judías blancas

Se ponen en agua fría; se les echa puerro, perejil y ajo, como en el anterior, luego se pasan las verduras por un

tamiz, y se echa aceite frito con cebolla y, si se quiere, un poco de tomate cuando estén cocidas las judías; cuando hay que añadir se hace con agua fría.

Lo mismo se hacen las lentejas, limpiándolas una por una sobre la mesa, se echan en agua fría, y las que queden en la superficie, hay que quitarlas, porque son malas.

Potaje de judías encarnadas

Se ponen en agua fría y se echan las mismas verduras que al anterior, añadiendo nabo blanco y echando aceite crudo, y frito a lo último, como en el anterior.

De la misma manera se hacen las habas secas.

SOPAS Y PURÉS

Si sobran algunas legumbres se puede hacer puré de sopa, pasándolo por tamiz o por un chino, y se añade agua o caldo, echando también un poco de mantequilla o leche.

Puré a la conde

Se pasan judías encarnadas y se echan nabos blancos, que se habrán cocido en tintas, un poco de nata batida o mantequilla, y se sirven.

Puré de lentejas con apio

Se pasa el puré después de cocido, se le echa nata o mantequilla y apio picado, se cuece y se sirve.

Puré de judías blancas

Se pasan por el tamiz y se echa mantequilla o nata con unos pedacitos de pan frito a cuadritos.

Puré de habas

Se puede servir con un picadillo de zanahoria. Estas sopas se hacen con restos de potajes.

Puré de guisantes secos

Se le echan todas las verduras, aceite frito con cebolla, se pasan por un tamiz y se añade caldo, un poco de mantequilla, cuadraditos de pan frito con la sal suficiente y un poco de pimienta. Lo mismo se hacen las lentejas y habas secas.

Puré de zanahorias

Se limpian las zanahorias, se parten en rajitas y se rehogan con mantequilla o manteca; se añaden puerros y cebollas; cuando estén bien rehogadas se echa caldo o agua lo que se necesite; se pasa por un tamiz y después se añaden unos granos de arroz y se deja dos minutos y se sirve.

Puré de patatas

Se pelan las patatas y se parten, se saltean con cebolla, zanahorias, puerros y sal suficiente; se rehogan con mantequilla o manteca, se añade agua o caldo y cuando estén cocidas se pasan por el tamiz y al momento de servir se echa una o dos yemas de huevo en la soperá.

Puré de espinacas

Se cuecen las espinacas con agua y sal y después se pasan por un tamiz; se hace bechamela con mantequilla, harina y leche y cuando esté bastante espesa se echan las es-

pinacas; se puede servir para guarnición o para plato de verdura. Cuando se sirve para plato de verdura se hace con unos picatoştes de pan frito en triángulo, en una fuente honda, todo alrededor.

Puré de cardo para guarnición

Se limpian bien los cardos pasándolos por varias aguas; se ponen a cocer con un poco manteca y harina desleída, añadiendo limón y sal. Cuando esté cocido se pasa por un tamiz, se hace bechamela y se mezcla con mantequilla y leche y que esté bastante espesa para poder guarnecer. Lo mismo se hace puré de alcachofas y de varias verduras mezcladas.

Bechamela

Se prepara una sartén con mantequilla, tres cucharadas de harina y se va echando leche fría poco a poco, como diez minutos; se le añade un poco sal y un poco pimienta y se sirve.

Sopa cola de buey

Con una cola de buey se hace caldo con zanahorias y muchas verduras, sobre todo mucho puerro, y cuando está cocida se saca la carne y se hacen cachitos quitándole el hueso y se echan a la sopera la carne, cebollas chiquitas y zanahorias partidas, se pasa por un paño mojado en agua fría y se sirve con suficiente sal.

Sopa de repollo

Se pica el repollo y se lava en agua caliente, después se saltea bien en mantequilla o manteca, se le añade agua o caldo y sal. Después se tuestan rodajas de pan al horno y se echan al momento de servir.

Sopa de tres filetes

Se hace caldo con gallina y demás cosas: cuando esté cocida se saca la gallina o la carne y se hacen filetes muy delgaditos y otros filetes de jamón y trufas; se hace una tapioca ligera, en diez minutos, se echa todo a la sopera y se sirve.

Sopa consommé royal

Se hace un caldo bueno, se clarifica con clara de huevo, se saca a una cacerola, se echa zanahorias, puerros, cebolla todo muy picado; cuando rompa a hervir se hecha una clara bien trabajada con un poco agua y unas gotas de limón; se trabaja con un batidor hasta que rompa a hervir, se deja a un lado hasta que se clarifique; después se moja un trapo en agua fría y se cuela echando un poco de Jerez y un poco de color: se baten más yemas, se añade un poco de caldo y después se cuaja en un baño maría o sea en un molde liso y cuando esté cuajada se saca encima de un mármol, se hacen cuadritos y se echa a la sopera.

Sopa imperial

Se hace un hojaldre en forma de cuadritos, se fríen en mantequilla o manteca y se sirven con el mismo caldo.

Sopa de espárragos

Se cortan las puntas y los restantes se pican y se rehogan con mantequilla; se echa un poco de harina, se rehoga y se añade caldo o agua, dejándolos a cocer; después se pasan por un tamiz y se echa una yema o dos; las puntas se cuecen aparte echándolas a la sopera.

TORTILLAS

Tortilla de tocino

Se corta el tocino entreverado en cuadritos, se baten tres o cuatro huevos y cuando esté frito el tocino se echan los huevos, quitando la grasa. En el momento de servir se calienta un poco de grasa que haya quedado y cuando está muy caliente se echa formando la tortilla a la francesa.

Tortilla con jamón

Se corta en cuadritos el jamón, se baten los huevos convenientes y cuando estén bien batidos se les echa el jamón y se hace una estupenda tortilla.

Tortilla de riñones

Se baten cuatro o cinco huevos, se echa la sal suficiente y un poco pimienta; se parten los riñones en pedacitos y se les echa sal; se ponen en un colador al chorro del agua, se lavan bien dejándolos escurrir en un colador. Se pone en una sartén cebolla muy picada y cuando esté bien dorada se echan los riñones y se les echa salsa española, un poco de tomate, perejil picado, pimienta y sal. Se hace la tortilla con huevos como las anteriores se coloca en una fuente partiendo la tortilla con un cuchillo por mitad y se colocan los riñones en medio, sirviéndolos en seguida.

Tortilla de los frailes con patatas a la española

Se pelan las patatas, se les echa sal, se pican muy menudas y se frien con manteca, se baten los huevos que con-

venga, y cuando está la manteca caliente se echan las patatas al huevo y se hace tortilla española redonda.

Tortilla de setas

Se limpian las setas muy menudas, se fríe manteca con un diente de ajo, se saca el ajo y se frien las setas y se echan al huevo que se habrá batido, echando sal suficiente con un poco pimienta y se hace la tortilla con la grasa que ha quedado o sea a la francesa.

Tortilla de perejil

Se baten los huevos, se les echa perejil muy picado, un poco pimienta y sal y se hace la tortilla con mantequilla o manteca.

Tortilla guisada

Se mondan las patatas y se frien, y con jamón en cuadritos se echan al huevo ya batido y se hace una tortilla española con suficiente sal, y se saca encima de un mármol a enfriar; cuando está fría se parte en triángulo; en una sartén se pone un poco de harina a medio tostar, con manteca, se añade cebolla picada, ajo y cortezas de jamón para dar gusto, un poco caldo, un poco tomate y un poco de laurel; se deja a cocer todo y se pasa encima de la tortilla, echándole perejil picado y un poco pimienta, se deja a cocer y se sirve.

Tortilla con puntas de espárragos

Se cuecen las puntas de los espárragos con agua y sal, se baten huevos, se echan las puntas de espárragos, y se hace la tortilla.

Las tres tortillas

Una tortilla a la francesa, otra de trufas y otra de puntas de espárragos. Las tres se sirven en una fuente, y con ello aparte, la salsa de tomate.

HUEVOS

Revuelto de huevos de hortalizas

Se baten los huevos, se cuecen las verduras, se escurren y se pone mantequilla en una sartén, se revuelve todo, sin parar, con una espátula, y se sirve en seguida.

Huevos a la aurora

Se cuecen los huevos durante seis minutos en agua hirviendo y después se pasan al agua fría; a continuación se cascan con mucho cuidado; se hace bechamela, pasando a ésta los huevos; luego se pasan en pan rallado, huevo y otra vez pan rallado y se frien. Se sirven en corona, encima de una servilleta, con ramas de perejil, frutas en el centro y salsa de tomate aparte, en una salsera.

Huevos a la parisien

Se untan unos tarritos de porcelana en manteca o mantequilla; se cascan huevos frescos y se cuajan en baño maría; la cacerola se hace hervir encima de la hornilla, después se mete al horno hasta que se cuaje la clara; la yema que esté blanda; se deja enfriar para que se pueda sacar del molde y se hace una salsa blanca; se pone mantequilla en una cacerola y se echa harina, leche y sal; hay que dejar que cueza bien y al momento de servir se echa la sala encima de los huevos y trufas muy picadas, y se sirven.

Huevos a la bandera española

Se cojen tomates, se les quita la piel, se casca un huevo, se le echa un poco mantequilla y sal y se mete al horno a cuajar con la carne de los tomates, se hace una salsa espesa, se cuecen huevos duros y se pica la yema; la mitad del huevo se echa al tomate y la otra mitad a la yema picada. Se coloca en una fuente redonda, en el centro se pone una tira de tomate, otra de yema, y semeja la bandera española.

Huevos revueltos de tomate

Cuando los tomates son frescos se parten por mitad, se les quita el agua, se ponen con mucha cebolla picada, en una tartera con manteca y sal y unas cortezas de jamón o tocino y zanahoria muy picada, y se mete al horno; cuando está muy cocida se pasa por un tamiz o colador, se bateu los huevos y se echan al tomate, se cuajan, y se sirve con unos picatostes.

Huevos a la salsa holandesa

Se unta un plato de horno con mantequilla, se cascan los huevos en el mismo y se cuaja la clara; la yema que esté blanda. Después se hace salsa holandesa, se pone en una cacerola mantequilla, media cucharada de harina, se añade leche meneando con una cuchara de madera, y se va echando un trozo de mantequilla y una yema; se trabaja y se le echa otro trozo de mantequilla y otra yema, y después zumo de limón. Se echa encima de los huevos, colocando puntas de espárragos, que estarán ya cocidos, y se sirve.

Huevos alcuyas

Se pone manteca o aceite en abundancia en una sartén, y cuando esté muy caliente se casca un huevo muy fresco y se le echa un poco de sal; se va echando aceite frito encima del huevo con una espumadera hasta que se ponga hueco; se saca a una fuente, se hacen picatostes de pan y jamón, y encima se pone el huevo y se sirve con salsa de tomate.

Huevos al nido

Se cuecen patatas y se hace un puré, se pone en una fuente de horno, se hace la forma de un nido en la fuente con el puré de patatas, y en medio se coloca alguna cosa para que no pierda la forma, metiéndolo en el horno. Después se cuecen los huevos en seis minutos, se pelan, se colocan en el centro de la cazuela, se hace una salsa holandesa y alrededor se echa alguna verdura cocida, y se sirve.

Huevos al gratén

Se cuecen huevos en seis minutos, se pone mantequilla en un cazo, se echa harina y leche. En un plato de horno se ponen los huevos preparados, se cubren con salsa blanca, se echa queso rallado y mantequilla, y se sirven muy calientes.

Huevos con espinacas

Se cuecen los huevos en diez minutos; se cuecen las espinacas y se escurre el agua; se pasa por un tamiz, se hace bechamela, se mezcla con las espinacas, se echa sal y pimienta, se cascan los huevos, y partidos por mitad se colocan encima de las espinacas y se sirve.

Canastos de huevos

Se hace hojaldre en forma de una cesta redonda; se cuecen los huevos en seis minutos, se les quita la cáscara, se hace un puré de acederas, lo mismo que las espinacas, se colocan los huevos en el resto de hojaldre y se sirven muy calientes.

Huevos al mimi

Se cuecen los huevos en diez minutos; se parten los huevos por mitad, a lo largo y se saca la yema; la clara se rellena con puré *foie gras* y a cada huevo se pone una rajita de yema y se coloca en corona en una fuente redonda poniendo una rajita de trufa encima; se hace salsa mayonesa y se le pone en el centro de la fuente; se pican muy bien restos de la yema que ha quedado, se guarnecen y se sirve.

Huevos a lo flamenco

Se pelan unas patatas, se parten a lo largo; se rehogan con cebolla, ajo picado y perejil; se echa caldo, pimienta y sal; en un plato de horno se colocan las patatas, se cascan huevos frescos y se mete al horno y cuando están cuajados se sirve.

Huevos guisados

Se cuecen los huevos en diez minutos y se parten por medio; se saca la yema y se pica con jamón, perejil, un poco pimienta y sal; se añade un poquito pan rallado y clara de huevo, se rellena y se frien boca abajo. Se sacan a una tartera y en un poco harina a medio freír se echa cebolla picada; cuando dore se echa caldo, tomate, vino blanco por encima de los huevos, se añade un poco pimienta, dejándolo cocer nuevamente.

Huevos escalfados con espárragos

Se limpian los espárragos dejándolos en agua fría y se colocan en chapa muy caliente para que hierva pronto, echando al agua orida y sal; los huevos se escalfan en agua y sal; se cortan las claras con un cortapastas colocándolos en una fuente y en otra los espárragos. Se sirven con una vinagreta aparte.

Huevos a lo financier

Se hacen unas cestitas de medio hojaldre, se untan los moldes con manteca, se corta patata y se coloca en el centro para que no se levante; se meten en el horno ya hechas. Al sacarlas de aquí se quita la patata y se casca en cada cestita un huevo; se hace una salsa española, se rehogan menudillos de huevo picaditos, champiñón y trufas, se da un hervor y cuando estén cuajados los huevos se echa financier, o sea la salsa encima y se sirven.

Macarrones al gratén

Se cuece un paquete de macarrones de buena calidad sin partir, en agua y sal, y cuando estén tiernos se sacan al agua fría; después de estar un rato se escurren y se ponen en una cacerola con 50 gramos de queso parmesano, otros 50 de queso gruyère y 40 de mantequilla, se dan vueltas sin romperlos y se colocan en una tartera en el horno con mantequilla, sal y pimienta. Por encima se echa pan rallado y mantequilla. Diez minutos antes de comer se mete en el horno y se sirve tostadito en su misma tartera.

Timbal de macarrones

Se cuecen como los anteriores: se tiene salsa de tomate preparada y se echan pedacitos de jamón, queso rallado parmesano o gruyère y se dan unas vueltas en la cacerola sin que se rompa.

Se hace medio hojaldre. Para hacer medio hojaldre se forma un redondel de harina echándole sal, agua, un huevo entero y un poco de vinagre y 125 gramos de harina y se amasa: se extiende y se va metiendo 100 gramos de mantequilla, se da vueltas y cada vez se meten pedazos de mantequilla cada 100 gramos, y cuando esté echa la masa se extiende y se forra un molde, se rellena de macarrones tapando con la misma pasta y se coloca en el horno; cuando esté hecha se saca en una servilleta y se sirve caliente.

Macarrones con bechamela

Se cuecen como los anteriores macarrones: se echa en una tartera una capa de macarrones y otra de bechamela y queso: se repite la misma operación hasta que se llene la tartera. Se mete diez minutos antes de comer en el horno, se echa por encima mantequilla, queso y pan rallado y se sirve tostadito.

Ñokis

Se pone agua en un cazo, se echa un pedazo de mantequilla, sal y nuez moscada raspada; se va añadiendo sémola hasta que resulte una masa fuerte. después se le echa una yema de huevo y un poco de orida. Se echa una tartera de horno con mantequilla y cuando los ñokis estén fríos se hacen unas bolitas como yemas de huevo, se cubren con bechamela echando queso y mantequilla encima. Quince minutos antes de comer se meten al horno dejándoles que se hinchen y se sirven muy calientes.

Soufflés de ave, de ternera o de pescado

Se hace bechamela, añadiendo un par de yemas a la masa; la clara se bate a punto de nieve, y mezclado todo, se pone en un plato de horno diez minutos antes de comer, y se sirven tostados calientes.

Canalones

Se ponen 250 gramos de harina en un redondel, se cascan tres huevos enteros con sal, un poco de agua y 30 gramos de mantequilla, y se hace una masa; se extiende igual que el hojaldre, se dan tres vueltas polvoreando de harina, y se pone en el mismo molde de los canutillos, se cortan y se dejan secar. Cuando estén secos se les da un hervor con sal y agua; se sacan, se rellenan de un picadillo de jamón y un poco de magro y se colocan en una tartera de horno untada de mantequilla; se cubre con bechamela, añadiendo queso y mantequilla, se tuesta al horno y se sirven calientes.

Empanadillas

Se hace una masa con harina, un poco de manteca de cerdo, caldo caliente y sal con un poco de orida para que se levanten, y se hace una pasta fina. Un picadillo hecho con carne cocida o de lo que haya, se pica un poco cebolla, y a medio hacer la cebolla se echa la carne con pimienta y sal, y cada vez que se pone sobre la pasta se extiende cortando con el cortapastas, y se frien con aceite muy caliente.

Croquetas

Se pone en la sartén manteca o mantequilla, se agrega harina y leche, se hace una pasta fina y se echa el picadillo, que puede ser de gallina o de ternera, que se habrá cocido antes, y se cuece con mucha leche; cuando la pasta esté bien hecha se deja enfriar, se hacen croquetas con pan rallado y huevo y se frien con aceite muy caliente.

Cestita de huevos y de patatas

Se cuecen las patatas, se pasan en un pasapuré, se le echa un huevo entero, un poco de leche y mantequilla; se hace un redondel figurando una cesta, se trazan rayas con la punta del tenedor y se pone un papel blanco en el centro para que no se extienda y le quede un hueco; se cuecen los huevos en seis minutos, se sacan al agua fría y se pelan con mucho cuidado. Veinte minutos antes de comer se mete al horno la patata, después se colocan los huevos pelados en el centro, quitando el papel del interior; se meten los huevos, se hace la salsa holandesa, echándola por encima de los huevos, colocando jamón picado encima, y se sirve.

Rabiolis

Se hace un redondel de 250 gramos de harina encima de un mármol; en el centro se echa un poco de sal, dos huevos enteros y agua, se amasa bien, se extiende con el rodillo y se van entrando 200 gramos de mantequilla; dando cada diez minutos una vuelta, hasta cinco. En un plato de horno se colocan unas tiras anchas que coja todo el plato, y después en sentido contrario hasta que se llene, echándole en cada tira queso rallado; luego se tuestan en el horno.

VERDURAS

Modo de cocer alcachofas

Se pone agua en abundancia donde se han de cocer las alcachofas, quitando antes el rabito y la punta, se echa harina desleída, manteca de cerdo, sal y un pedazo de limón; cuando estén cocidas se pueden partir por medio. Se pone en una cacerola un poco mantequilla y harina, se echa el agua que ha cocido las alcachofas y se coloca una yema encima de ellas; es una salsa Paulette. También se ponen partidas al horno con pan rallado, un poco de ajo y perejil, se arreglan con mantequilla o aceite frito y se fríen.

Alcachofas

Se sirven partidas por mitad, empanadas con huevo y pan rallado. También se sirven a la vinagreta, batiendo aceite con vinagre y un poco perejil; se echa por encima y se sirven.

Alcachofas a la madrileña

Se pica un poco jamón, se añade ajo, perejil picado y pan rallado; se agrega una clara de huevo, pimienta y sal; se abren las alcachofas y se rellenan, se fríen las puntas, se echa un poco salsa española, se cuecen y se sirven.

Cardo

Después de bien limpio se quita la cáscara; se corta en pedazos y se lava bien al chorro del agua. En una cacerola se pone agua, echando harina desteída en agua fría,

una cucharada de manteca de cerdo y sal; cuando rompa a hervir se echa el cardo limpio dejándolo cocer hasta que esté tierno; se rehoga con manteca, un poco de jamón, se echa cardo, un poco salsa española, se da un hervor y se sirve.

Cardo a la maitre-hotel

Se cuece el cardo como el anterior. Se hace maitre-hotel con mantequilla derretida, perejil picado, zumo de limón y se echa el cardo cocido escurrido de agua, se saltea el agua y se sirve.

Cardo frito

Después de cocido como el anterior se ponen dos cucharadas de harina en una taza; se agrega agua fría, sal, un poco aceite y se hace una pasta espesa trabajada con una cuchara de madera; se añade la yema y la clara batiéndola hasta que quede a punto de nieve; se mezcla todo y después de escurrir el cardo en un colador se pasa en la pasta; se tendrá el aceite preparado, se fríen muy calientes, se coloca en una fuente con una servilleta y se sirve.

Judías verdes salteadas

Se las quita bien el hilo y se parten por mitad lavándolas después con agua fría, se pone una cacerola con agua abundante; cuando hierva se echan las judías agregando un poco de orida, sal y un pedazo de cebolla; cuando estén tiernas se escurren en un colador y se dejan en una cacerola de barro con agua fría hasta servir las. También se pueden servir a la vinagreta o a lo maitre-hotel.

Judías a la inglesa

Se cuecen, se escurren en un colador, se pasan a una fuente echando después un poco de mantequilla, pimienta y sal, sirviéndolas enseguida.

Judías con tomate

Se cuecen; se hace una salsa de tomate y se sirven.

Judías a la aldeana

Se fríe aceite con ajo, se escurren después de cocidas, se saltean con aceite frito con ajo y se sirve.

Guisantes

Se mondan. Se corta tocino en cuadritos poniéndolos en una cacerola; se echa mantequilla, sal y pimienta y también los guisantes y se pone en una cacerola muy aparte, bien tapada, que no salga el vapor y cuando estén bien hechos se sirven.

Guisantes salteados

Se pone una cacerola con agua y cuando rompa a hervir se echa puerro y perejil atados y sal; se echan los guisantes y se cuecen; después se saltean con mantequilla y un poco pimienta y se sirve.

Guisantes

Se cuecen como los anteriores, y se sirven con un poco de mantequilla.

Repollo relleno

Un repollo que esté muy apretado, bien limpio y entero se pone a cocer; se hace un picadillo con magro de cerdo o ternera con tocino, jamón muy picadito y se añade un huevo entero, pimienta y sal; se abren las hojas del repollo y se va rellenando con el picadillo; en un molde liso untado con manteca se coloca el repollo entero; se cuaja en baño maría, se hace salsa española, un poco de nata, se da un hervor, se saca el repollo del molde echándole la salsa encima y se sirve.

Zanahorias a la flamenca

Se limpian las zanahorias: en una cazuela se pone manteca echando cebolla picada, y cuando esté medio dorada se echan las zanahorias, media cuchara de harina, caldo del puchero, un poco vino blanco y perejil picado; cuando estén tiernas se sirven.

Zanahorias con nata

Después de limpias se cuecen enteras con caldo del puchero. Cuando estén cocidas se parten en rajitas, se bate la nata y se saltean las zanahorias con mantequilla, echando perejil picado y pimienta; a la nata que se ha batido se agrega una yema de huevo mezclando todo al momento de servirlo.

Habas

Después de desgranarlas se cuecen echando la sal necesaria y un poquito de harina desleída en manteca; cuando estén cocidas se saltean con mantequilla y también con salsa de tomate y se sirve.

PESCADOS

Almejas a la marinera

Se lavan al chorro de agua, para quitar bien la arena y se ponen en una sartén a sofiar; se las quita una concha y se guarda el caldo de las almejas. Se pican dos o tres dientes de ajo y se echan con el aceite en una cazuela de barro; cuando estén dorados se echan las almejas y el caldo que se guarda se pasa en una servilleta, se echa encima y al mismo tiempo otro poco de caldo, pan rallado, perejil bastante picado, un poco pimienta y sal; se da un hervor y se sacan antes que se ponga duras.

Almejas a la provenzal

Se hace la misma operación que la de la anterior echando mantequilla en lugar de aceite; se da una vuelta y después se hace la salsa aparte.

Se pone mantequilla en una cacerola con una cucharada de harina: a la mantequilla se dan dos vueltas, se le agrega agua, se trabaja sin que se hagan pelotitas hasta que hierva con una cuchara de madera, después se echan las almejas se da una vuelta y al punto de servir se le añade una yema y perejil picado.

Almejas a la bordelesa

Se prepara como los anteriores, se pone en un cazo cebolla, vino blanco, laurel, perejil, pimienta a reducir; cuando está reducido se echa la salsa española con tomate, se deja cocer un cuarto de hora, y se pasa en un chino; encima de las almejas se echa un poco de mostaza francesa y perejil picado, se da un hervor y se sirve.

Músculos mariscos

Se pone cebolla muy picada en una cazuela de barro con aceite; cuando esté medio dorada la cebolla se tendrán limpios los músculos, se echan a la cazuela y se rehogan, se agrega un poco de harina, pimentón, pimienta, sal, perejil picado, ajo, caldo, vino blanco, guindilla, se deja hervir un poco y se sirve.

Langosta a la americana

La langosta viva se ata bien. Se prepara una cazuela con manteca; se echan cebollitas que se llaman charlotas, muy picadas, a la cazuela, zanahorias, también muy picadas; a medio dorar se mete la langosta entera hasta que se muera, rehogando; después se echa tomate como media lata, una copa de ron, pimienta, sal, laurel, mostaza francesa y una rama de perejil. Se saca la langosta y se le quita la cola; se corta en rajas, se echa la salsa que tiene la langosta al tomate o a la salsa que está hecha. Las patas se machacan para que se pueda sacar la carne, se colocan en una cazuela ancha; la carne que tiene el resto, también se parte y se coloca con su cáscara; se pasa la salsa, se echa encima, al mismo tiempo, cayena, perejil picado y sal; se da unos hervores y se sirve.

Langosta a la bordelesa

Se ata la langosta y se rehoga como la anterior; se pone en un cazo cebolla, zanahoria, una rama de perejil, un poco tomillo y vino blanco; cuando esté reducida se echa salsa española, un poco tomate, mostaza, sal y se pasa encima de la langosta; cuando está muerta se saca y se parte lo mismo que la anterior; se echa un poco pimienta, perejil picado, se da un hervor y se sirve en una fuente honda.

Langosta con mayonesa

Se cuece en veinte minutos la langosta con verduras y sal. Se saca la cola y se quita la carne sin romper la cáscara de encima; se quitan las patas pequeñas y las dos gordas se dejan para armar; se saca la carne sin romperlas, se monta toda la langosta entera, después se trincha la carne de la cola, se coloca encima de la cáscara y los pedazos de las patas alrededor; se adorna con lechuga, aceitunas, huevos duros, al gusto del consumidor. La salsa se sirve aparte; también se sirve con vinagreta y tártara.

Vinagreta

Se cuecen huevos y cuando estén duros, juntamente con cebolla y perejil se pican bien; se baten en aceite, vinagre, mostaza francesa, sal y un poco pimienta; se mezcla todo y se sirve en una salsa.

Lenguado a la crema

Se hacen filetes de lenguado echándolos sal y pimienta. Se pone mantequilla en la sartén, y después de pasados en harina y huevo se fríen ligeramente. Se coloca una tartera con mantequilla, se echan unas gotas de limón y se mete al horno cinco minutos; se colocan los lenguados con unos pedacitos de mantequilla y unas gotas de limón encima.

En la prasa que ha quedado del frito se echa un poco harina y agua; se tendrán unas almejas preparadas con su jugo pero sin conchas; se vierte la salsa encima y se echan unos champiñones picados, se da un hervor y se coloca en una fuente en corona. A la salsa se añade una yema de huevo, se revuelve y se sirve en el centro del pescado.

Lenguado al graten

Se hacen filetes con el lenguado quitándole los huesos y a éstos se les da un hervor. Se pone mantequilla y harina en un cazo y con el agua que se ha cocido los huesos se hace una salsa espesa sin que se formen pelotitas; se echa pimienta y sal, se da un hervor y se deja.

Preparadas unas almejas sin cáscara, se unta una tartera de horno con mantequilla; se extienden las almejas y los filetes en crudo y se colocan encima; se cubre con la salsa que está hecha; por encima se pone queso rallado y unos pedacitos de mantequilla; se tiene en el horno, fuerte unos veinte minutos, y cuando dore bien se saca y se sirve al momento.

Esta salsa se puede hacer con leche en vez de caldo.

Lenguados fritos

Se les quita la piel negra, se escama la piel blanca y se pone en leche con sal y pimienta, se pasan en harina, se fríen en aceite y se sirven con limón.

Merluza a la inglesa

Se prepara una cola de merluza; se quita el hueso entero del medio y queda abierta en dos pedazos. Se echa sal y pimienta, se pasa en harina y huevo y se fríen. Se hacen unas croquetas de patatas en esta forma; se cuecen las patatas y pasan por un pasapuré; se echa mantequilla, yemas de huevo y sal, se hacen croquetas, se fríen, alrededor de la merluza se guarnece y al momento de servir se le echa por encima mantequilla, zumo de limón y perejil picado.

Merluza cocida

Se pone en un cacharro de cocer pescado agua fría, verduras, sal y la merluza con fuego vivo, se adorna con patatas alargadas cocidas, todo alrededor de la fuente y la salsa mayonesa aparte.

Merluza a la marinera

Se pone en una cazuela de barro aceite y se le echa ajo picado; cuando está a medio dorar se echa la merluza pasada en harina, se da una vuelta y se añade perejil picado y un poco de caldo, pimienta y si gusta un poco picante; después se menea la cazuela, con unos cuantos hervores se retira para que no se le quite la gracia de bien presentada.

Orlí de lenguado

Se hacen filetes con el lenguado. Se echa sal y pimienta, se enroscan como caracoles, se pasa en harina y huevo y se frien. Se tiene preparado puré de patatas, se hacen tres tiras en una fuente larga, se colocan encima del puré que estén metidas, y se hace una salsa mayonesa.

Salsa holandesa

Se echa en un cazo una cucharada de harina con un poco de leche. Cuando esté bien revuelto se agrega una yema y un trozo de mantequilla y se trabaja a la orilla de la lumbre, pero que no hierva; se va echando otra yema con otro trozo de mantequilla, según la cantidad que se necesite; si estuviera espeso se echa leche y unas gotas de limón, y se sirve en una salsera.

Salmón asado

Se hacen rajas, se polvorean con sal y pimienta, se unta una tartera con mantequilla y se colocan las rajas; se echa por encima pan rallado, perejil picado y unos trozos de mantequilla; se mete en el horno con fuego vivo veinte minutos antes de servir; después se coloca en la fuente. Se tendrán cocidos unos huevos, se pica la clara y unas yemas aparte, se guarnece con ellas y unas aceitunas, también picadas y el jugo que queda en la tartera se echa encima del salmón. Se tendrá salsa tártara y se sirve en una salsera.

Salmón cocido

Se pone en un trozo, se cuece como los demás pescados y se guarnece con langostinos, ramitas de perejil y salsa mayonesa aparte.

Pescadillas

Se limpian, se pasan en harina y se les da una vuelta en la sartén; se colocan en una tartera larga, se les echa un poco de salsa española con un poco de tomate; luego unas setas o champiñones picados, mantequilla y pan rallado. Se meten al horno, y después de veinte minutos se sacan.

Pescadillas al gratén y fritas con rebozo

Se hacen filetes de pescadillas, se rebozan con harina y agua en una taza en la forma siguiente: se deslie la harina en agua fría, un poco de aceite crudo, sal y una yema de huevo y se trabaja todo; la clara se bate aparte, y cuando está a punto de nieve se mezcla todo a los filetes, se agrega pi-

mienta y sal, se pasan en la masa que acabo de explicar, y en aceite muy caliente se frien al punto de comer; se coloca en corona en una fuente encima de una servilleta. También se sirven fritas a lo largo o en forma de rosquillas, con limón.

Mero en salsa

Se corta en rajas y se sazona de sal. Se pone en una cazuela de barro aceite, ajo, cebolla muy picada, y cuando está a medio hacer se coloca y se da una vuelta: a continuación se echa un poco caldo, pimienta y perejil picado, y se puede servir con unos guisantes.

Por el estilo se hace el congrio.

Anguilas de río

Se quita bien la piel y la sangre. Si son pequeñas se ponen enteras, sin cabeza y sino en trozos; se pica cebolla y ajo, y cuando esté a medio dorar se añade y se rehoga también una cucharada de harina, pimentón y pimienta; después de rehogadas se echa caldo, un poco vino blanco y perejil picado, dejándolo hasta que se haga.

Raya con mantequilla y aceite

Se cuece como los demás pescados. Se deshuesa con cuidado, derrítase manteca en la sartén, se echa un poco vinagre, perejil picado y pimienta; se vierte por encima y se sirve caliente.

Chipirones en su tinta

Se limpian bien; se pican las garras y aparte se pica también cebolla y ajo; en una sartén con aceite se echa la

cebolla y el ajo, y a medio dorar se echan las garras; se dan dos vueltas, se añade pan rallado, perejil picado, un poco pimienta y sal; se rellenan los chipirones metiéndoles un palito en la punta para que no se salga el relleno, y se colocan en una parrilla a dorar. Con el tinte que estará apartado, ya preparada la cebolla y el tomate, se mezcla todo y se deja cocer; cuando estén cocidos se les quita el palillo, se ponen en una fuente honda y se sirven.

Chipirones a la moderna

Se limpian como los anteriores. Se pica jamón con setas o champiñón, y una vez bien picado, se añade un poco perejil, ajo y pan rallado, se mete a las garras enteras ese picadillo y cuando estén rellenas se les pone el palillo, colocándolos en la parrilla. Se echa en una sartén cebolla picada, harina, caldo o agua y un poco tomate; cuando esté hecho se pasa con la tinta encima de los chipirones echándoles vino blanco con pimienta y cuando cueza se sirven.

Chipirones en salsa verde

Se pica ajo y cebolla y se fríe a medio dorar, se echan los chipirones partidos, se rehogan con harina y después se agrega caldo, perejil picado y pimentón; se deja cocer y se sirven sin tinta.

También se sirven fritos partidos, pasándolos en harina y friéndolos en aceite muy caliente.

Atún

Se corta en rajas y se tiene un rato con agua y sal para quitarlos la sangre. En una cazuela de barro se echa cebolla picada, ajo, perejil y aceite, todo en crudo, se añade

tomate, pimienta y sal y se coloca en el horno para que se dore; cuando esté se saca a una fuente; a la salsa se añade un poco caldo espeso y se deja a cocer un poco, se pasa por un colador y se sirven en una fuente honda.

Atún al gratén

Se pone cebolla en aceite, todo en crudo, a dorar en el horno; cuando está hecho se echa un poco de salsa española con vino blanco; se saca el atún a un plato de gratinar, y la salsa se pasa por un colador, tendrá sal y un poco pimienta, se echa queso parmesano o gruyère, pedacitos de mantequilla y se mete al horno veinte minutos antes de comer y se sirven en la misma cazuela.

Atún cocido

Se parten rajas, se pone en agua fría con verduras; cuando rompa a hervir se saca, se pone en una fuente y se guarnece con patatas cocidas o huevos duros; se puede servir con salsa mayonesa o si no con vinagre.

Salmonetes a la papillot

Se limpian los salmonetes, se escaman y se vacían echándoles sal, un poco pimienta. Se unta con aceite medio pliego de papel de barba echando pan rallado y perejil encima y un poco salsa española; se coloca el salmonete encima, se echa salsa española, pan rallado y perejil; se cierra el papel y se mete al horno en una tartera y se sirven con el mismo papel.

Salmonetes a la provenzal

Se limpia los salmonetes, se le dan dos o tres cortes a cada lado, se cuece un huevo y se pica con ajo y perejil; se

abre el salmonete y se rellena; al relleno se le añade un poco de clara batida y pimienta. Se pone en una tartera, se echa mantequilla y pan rallado y se asan en el horno; cuando se asen se le echa un poco de vino blanco y zumo de limón.

Salmonetes a la parrilla

Se tienen en adobo aproximadamente una hora, con aceite, zumo de limón, un poco pimienta, sal y rajas de cebolla. Se hacen los cortes como los anteriores, y se asan a la parrilla; cuando están hechos se colocan en una fuente larga en dos lados, las cabezas hacia dentro y las colas hacia fuera, y se sirven con salsa blanca aparte.

Salsa blanca

Se pone mantequilla en un cazo, echando harina y agua. Se trabaja evitando que se formen pelotones; se deja que cueza bien, se echa sal, un poco pimienta, mantequilla y mostaza con unas alcaparras, y se sirve en una salsera aparte.

Sardinas a la parrilla

Se tienen en adobo con pimienta, aceite, cebolla en rajas y zumo de limón; se asan en la parrilla, se ponen en dos extremos de la fuente, y se sirve con una salsa de tomate aparte.

Sardinas fritas

Se limpian las sardinas, se les quita el hueso y se abren; se les echa sal y pimienta. Se tendrá preparado pan rallado con un poco ajo y perejil; se pasan en huevo y en pan rallado y se frien en aceite muy caliente, sirviéndose con limón.

Anchoas a la papillot

Se pica bien cebolla con ajo y perejil, se pone una cazuela de barro con aceite y se colocan las anchoas en hileras, se polvorean con pan rallado, perejil picado y un poco de ajo; se pone otra hileras hasta que se llene, una capa de pan y otra de anchoas con un poco de pimienta; se tapan con pan rallado y aceite por encima. Se meten al horno hasta que estén hechas.

Anchoas en picatostes

Se cogen cuatro o cinco anchoas, se aplastan con harina, se retuercen las colas y se frien pasándolas en harina o en huevo y se sirven con limón.

Sardinas en escabeche

Se fríe aceite con ajo y se deja enfriar. Se meten las sardinas y se dejan en un extremo, se sacan a un cacharro de barro sin aceite; al aceite se le echa un poco de laurel, pimienta, clavo en grano, agua, vinagre y sal y se deja cocer; cuando están cocidas se pasa en un colador, se echa encima de las sardinas, se da un hervor, se sacan a un cacharro de barro y se dejan; si hay que dejarlo en mucho tiempo, se saca el caldo, se da un hervor, se deja enfriar y se echa encima.

Merluza frita

Del centro de la merluza se cortan en lonjas sin hueso ni piel, se echa un poco sal, se hace un rebozo con un poco de harina en una taza, se echa agua fría, un poco aceite, sal, una yema de huevo, y la clara se bate aparte, se mezcla,

se pasa la merluza en ella, se fríe en aceite y se sirve con limón encima de una servilleta.

Las pescadillas se hacen lo mismo, se deshuesa y se hacen lonjas, se frien y se sirven lo mismo que la merluza.

Bacalao a la vizcaína

Se remoja durante veinticuatro horas y en ese tiempo se le cambiará el agua; cuando esté desalado se le quita la escama y se pone al lado de la lumbre que no hierva. Después se pone en una sartén aceite con ajos, se pica mucha cebolla, se cuecen unos pimientos choriceros y se echa a la cebolla un poco tomate, un pedazo de pan de sopa mojado en agua fría; cuando se cueza todo se pasa en un chino, se echa a la cazuela y se deja cocer despacio en fuego lento. Se sirve en la misma cazuela poniendo una servilleta alrededor.

Bacalao a la moderna

Se remoja una cola de bacalao, se le quita la escama y se deshuesa. Se hace salsa de tomate con bastante cebolla un poquito de ajo y aceite, cuando esté hecho se pasa por un tamiz; en una sartén se pone un pedazo de mantequilla echando la mitad del tomate; se baten dos huevos enteros, se hace un revuelto con huevos y tomate, un poco pan rallado, pimienta y sal, se rellena el bacalao, se cose con un bramante y se le da forma de merluza, en la parte de arriba se mete una rajita de pan para que no salga el relleno; se pone en una tatera larga con un poco de aceite frito y se mete al horno hasta que dore un poco, después se le echa el tomate que se había guardado.

Bacalao pill-pill

Se remoja el bacalao en pedazos, se quita bien la escama y se deshuesa, se guarda el agua del remojo. Se pone en una cazuela de barro bastante aceite con muchos dientes de ajos; cuando estén bien fritos se sacan los ajos, después se va poniendo el bacalao en la forma siguiente: siempre que quede la parte de las escamas para arriba no dejando de menear la cazuela, con la otra mano, se va echando el agua del remojo poco a poco hasta que se espese, no dejándole hervir y se sirve en la misma cazuela.

Bacalao con pimientos y tomates

Se mezcla tomate con mucha cebolla y aceite y cuando esté hecho se pasa. Se quita la escama al bacalao, se deshuesa como el anterior, se pone a la lumbre con agua y se saca, se escurre el agua, se coloca en una cazuela de barro, se echa el tomate y los pimientos encima y se deja a fuego lento hasta que se cueza; si hace falta se le agrega sal y pimienta.

Bacalao al ajo arriero

Se asa y se desmenuza quitando los huesos y la piel; se pone al chorro del agua hasta desalar, se escurre bien el agua por un colador; se pone el bacalao en una cazuela de barro, se fríe aceite y se va echando poco a poco con una cuchara de madera en forma como se hiciera salsa mayonesa, sin que se perciba el aceite; si se quiere se añade un poco guindilla, pimentón y aceite.

Bacalao a la crema

Se prepara en pedazos como la del pill-pill. En una cacerola se echa mantequilla, harina y leche; el bacalao se pone a la lumbre con agua y antes de que rompa a hervir se retira, se escurre el agua y se le echa encima la salsa blanca; después se da un hervor, se pasa a la fuente, se colocan unas alcaparras encima y se sirve. También se sirve en bolovan sin alcaparras.

Bacalao a la donostiarra

Se prepara una cazuela con aceite y se echa cebolla y ajo picados; cuando esté a medio dorar se echan las patatas en rajadas, que estarán preparadas de antemano, se rehogan, se echa caldo y el bacalao una vez deshuesado y quitadas las escamas; se pasan en harina y se coloca encima; añádase bastante perejil picado, laurel, un poco tomate y huevos duros cortados en rajadas; al momento de sacar se colocan los huevos, se prueba de sal y se sirve.

CARNES

Chuletas de cerdo empanadas

Se preparan las chuletas con sal y pimienta; se pasan en pan rallado y huevo y se fríen. Se pueden servir con tomate, salsa oscura, alcaparras, pimientos o patatas.

Albóndigas

Se pica la carne echando ajo, perejil, pan rallado, pimienta, huevo, tocino y sal, todo muy picado; se hacen bolitas en una taza con harina; se echa caldo, un poco tomate,

laurel y vino blanco; después se pasa la salsa por un chino encima de las albóndigas y dejan cocer.

Rizos de María Pepa

Se cortan filetes de ternera muy delgados y sazonan con sal y pimienta; se pica ajo y perejil; se hacen tiras larguitas muy delgadas de tocino, se colocan en los filetes y se revuelven en pan rallado, ajo y perejil; se enrollan los filetes y se atan con un hilo; después se prepara la cazuela de barro con un poco de manteca, se colocan los rizos, se tapa bien, al vapor en fuego lento; cuando estén dorados se quitan los hilos, se ponen en una fuente y al tiempo de servir se echa un poco caldo, harina y una yema, se da un hervor y se sirve.

Paella a la valenciana

Se toma jamón, pollo o conejo, se rehoga con manteca y se echa ajo picado, un poco tomate y cuando estén rehogados se añade caldo o agua medida con una taza; cuando rompa a hervir se hecha para cada seis medidas de caldo tres de arroz; veinte minutos en la lumbre y se retira a una orilla a reposar durante media hora. Se puede echar guisantes, judías verdes, alcachofas y un poco perejil.

Riñones saltados

Se cortan los riñones y con un chuchillo se quitan unas partículas rojas que hay en el interior; ya limpios se colocan en un chino echando bastante sal, se lavan bien al chorro del agua dejándolos escurrir en un plato; después en una sartén con aceite se echa cebolla muy picada y a medio dorar se echan los riñones dando dos vueltas en

lumbre fuerte; se echa salsa española, colócanse en una fuente y al momento de servirlo se le añade bastante perejil bien picado y un poco pimienta.

Salsa española

En una sartén con manteca se echa harina y a medio freir se echa cebolla picada y zanahorias. cuando esté dorado se añade caldo o agua, tomate, vino blanco y se deja a cocer: cuando haya que servirlo se pasa por un chino.

Carne rellena

De ternera o vaca se cortan filetes bastantes grandes de manera que puedan aplastarse para rellenar. Se hace un picadillo con tocino, carne, sal, pimienta, pan rallado y huevos; después se cortan huevos duros a lo largo y se colocan al filete. La masa, que estará preparada, se coloca en la forma siguiente: un poco de masa, unas rajitas de huevo y según se va haciendo se va enrollando, y cuando esté preparada se forma una pelota y se cose con bramante; después se echa en una cazuela manteca, se coloca la carne y cuando esté dorada se añade cebolla y zanahorias. se añade salsa española a la cazuela y se pasa por un chino antes de servir. Media hora antes se prensa la carne para que salga mejor, se trincha y se coloca en la fuente con aceitunas dashuesadas, se da un hervor y se sirve.

Ternera a la reina

Se toma un redondo de ternera, se hace un hueco a la carne para colocar huevos cocidos pelados; después de colocados se cierra el boquete cosiendo con bramante. Se pone la carne en una cazuela con manteca o mantequilla,

cebolla y zanahorias, y bien tapada se coloca al fuego lento para que se vaya haciendo con el mismo vapor; cuando esté dorado se echa vino blanco, un poco harina, pimienta, sal y caldo, dejándola hasta que esté tierna; después se saca y se corta en filetes muy delgados, se pasa la salsa por un chino, se coloca la carne en una fuente redonda, en corona, échese la salsa encima y el centro se guarnece con champiñones o guisantes, con lo que se quiera.

Biftecks con anchoas

Se cortan biftecks de solomillo que se habrán tenido en adobo con aceite, limón y cebolla en rajas, poco antes de comer se limpia bien la placa, se echa manteca, se colocan los biftecks y se tienen hasta que se hagan echándoles sal después. Se pican las anchoas saladas, se lavan con agua fría, échase mantequilla, pimienta y un poco limón y se colocan los biftecks encima.

Se pueden servir con unas patatas salteadas.

Patatas saltcadas

Mondadas las patatas se cortan gorditas y se ponen con mantequilla, pimienta y sal en una cacerola muy cerrada; cuando se caliente se mete al horno muy tapada hasta que estén hechas; se ponen alrededor de los biftecks y se sirven.

Bifteck a maitre-hotel

Se hacen los biftecks lo mismo que los anteriores, pero se hace la salsa con mantequilla, limón y perejil picado; se puede echar mantequilla derretida en un cazo por encima; se sirve con patatas fritas.

Bifteck de solomillo con aceitunas

Se cortan biftecks como 120 gramos cada uno; se echa encima pimienta, cebolla, en adobo como las anteriores, al momento de hacer se limpia bien el fogón, se unta de manteca la placa y al dar la vuelta se echa un poco sal; se prepara en la fuente un poco mantequilla, glas de carne, aceitunas deshuesadas con un poco limón y se colocan encima los biftecks.

Solomillo en Chateaubrian

Se hacen los biftecks como los anteriores; se corta un pedazo de miga de pan a lo largo; se fríe y se coloca en la fuente y encima los biftecks. Se hace una salsa española, se le echa trufas y champiñones muy picados, un poco mostaza y pimienta, se vierte por encima y se sirve.

Turmoros a la madrileña

Se hacen como los anteriores. Se cortan panes redondos del tamaño del bifteck, se frien y se colocan en una fuente en corona, colocando una rajita de lengua de escarlata y si no hay, jamón en rajitas; se tendrá cocido tuétano de vaca y en cada bifteck un pedacito de tuétano y encima una rajita de trufas; se hace una salsa de carne con glas, se echa un poco zumo de limón y mantequilla, se extiende por encima caliente y se sirve.

Glas de carne

Se tendrá caldo hecho y se deja reducir hasta que se espese, se guarda en un tarro y cuando haga falta se sirve.

Solomillo a la Madera

Se hace un picadillo de lomo o ternera echando un poco vino blanco, pimienta, huevo y sal; se hacen unas rajitas de solomillo, se rellenan con picadillo, se envuelven en una tela de cerdo, se mete al horno con un poco mantequilla y se tiene media hora en fuego vivo; se trincha y se sirve encima del puré de espinacas y al jugo se le añade un poco vino de Madera o Jerez y limón; se echa por encima y se sirve.

Salchichas y chorizos con puré de patatas

Se pinchan bien y se ponen con agua hasta que se consuma ésta; se hace puré de patatas y se saca a la fuente colocando encima las salchichas; al jugo que ha quedado se le agrega un poco caldo, se echa por encima y se sirve. También se sirven las salchichas tapadas con puré.

Solomillo con riñones

Se asa el solomillo en veinte minutos a fuego vivo untándolo con manteca, sal y pimienta; los riñones estarán preparados como los anteriores; se echa perejil picado y champiñones; se trincha el solomillo, se coloca en una fuente larga y se sirve.

Solomillo a la jardinera

Se asa el solomillo en veinte minutos en la parrilla, sazonándolo con sal y pimienta; se trincha y se coloca en el centro de una fuente larga; se ponen montoncitos de distintas verduras: judías verdes, guisantes, cebollas chi-

quitas, zanahorias y coliflor. Se hace una salsa española, se echa un poco vino blanco, tomate y el jugo del solomillo; se pasa todo, después se echa un poco encima del solomillo y lo restante en una salsera.

Solomillo a la portuguesa

Se asa como los anteriores. Se cuecen unas patatas haciéndolas puré y se añade yema de huevo, sal y mantequilla en vez de leche; se hace con pan rallado y huevo en forma de peras; se frien y se les mete un rabito de perejil imitando peras, se colocan alrededor de la fuente y en el centro una miga de pan frita y se coloca encima el solomillo trinchado. Al jugo que ha quedado se le agrega un poco harina, zumo de limón y perejil picado; la salsa se sirve aparte con una yema de huevo, en una salsera.

Solomillo napolitano

Se asa lo mismo que los anteriores. Se cuecen los macarrones y se sacan al agua fría para que no se hinchen; se escurren y se les hecha bastante queso, mantequilla, yemas de huevo, sal y pimienta, todo batido. Se untan de mantequilla los moldes pequeños, se rellenan de macarrones, se meten al horno en una placa de baño-maría hasta que se cuajen; se sacan de los moldes y se guarnecen alrededor de la fuente, se trincha el solomillo, se hace salsa española, échase un poco mostaza francesa, jamón en cuadritos, pedacitos de lengua escarlata, perejil picado, se echa al solomillo y lo restante en la salsera.

Solomillo a la italiana

Se hacen fritos variados. Se asa el solomillo como los anteriores; después, con montoncitos de fritos se guarnecen; se hace una salsa bernesa con un poco de tomate, se mezcla y se pasa en un tamiz y se sirve en una salsera. Al jugo del solomillo se le añade limón y mantequilla, se echa por encima del solomillo y se sirve.

Salsa bernesa

En una cacerola se echa un poco cebolla muy picada, pimienta y laurel cubierta de vinagre hasta que reduzca; clavo, zanahorias y sal; cuando esté consumida se echa en cada yema un trozito de mantequilla trabajándola como la mayonesa, a orilla del fuego para que no hierva; se pasa por un tamiz agregando un poco de tomate; la salsa se sirve aparte.

Solomillo con puré de patatas

Se hace como los anteriores; se sirve guarnecido con puré de patatas; el jugo se le echa al solomillo, alrededor, guarnecido de puré de lentejas; también con judías blancas, o encarnadas todo con mantequilla y leche.

Hígado de ternera

Se hacen filetes, se polvorean con sal y pimienta, se frien en lumbre fuerte como dos minutos; se fríe cebolla y cuando esté frita se echa un poco caldo, unas gotas de vinagre, tomillo y harina; con un poco tomate y pimienta, se pasa la salsa encima del hígado, se le da un hervor se echa perejil picado se coloca en una fuente en corona y se echa la salsa por encima.

Corazón de ternera

Se hacen filetes delgados; en un plato se pone pan rallado ajo y perejil, al corazón se le echa sal y pimienta, se pasa ligeramente y en huevo y en las especias del plato se pone en la parrilla o si no con fuego fuerte al horno.

Sesos con salsa bordelesa

Se prepara los sesos quitándoles la telita y lavándolos en agua fría; se ponen a cocer en un cazo con puerro, perejil y sal; hasta que de un hervor.

Modo de hacer la salsa bordelesa

En una cacerola se echa zanahoria, cebolla picada, tomillo, vino blanco y un poco de laurel; se deja a reducir el vino; cuando esté consumido se echa salsa española, dejándolo hervir un cuarto de hora y se pasa por un tamiz, agregando un poco tomate, se echa encima de los sesos, se pica perejil y se sirve.

Se puede servir con guisantes o con champiñones.

Blanquet de ternera

Se toma un pedazo de punta de contra, se ata y se polvorea con sal y pimienta y se coloca con mantequilla en la cazuela muy tapada en fuego lento que no salga el vapor; cuando la carne esté tierna se saca y al jugo se añade un poco harina y una ó dos yemas de huevo, según la cantidad de salsa; se trincha la carne, se coloca en la fuente como si fuera entera, después se pasa por un chino y se echa champiñón picado por encima y se sirve.

Falda de ternera

Se corta en pedazos con su costilla y se pone con mantequilla y cebolla muy picada a dorar; cuando esté se agrega caldo; ya tierna la carne, se echa patatitas, cebolletas, sal y pimienta, se coloca en una fuente honda en pirámide, o sea una encima de otra, y a la salsa se añade una yema de huevo batida por encima y perejil picado y se sirve.

Ternera a la flamenca

Se toma ternera de tapa o babilla. Se hacen trozos gorditos y se dora con manteca; después se echa cebolla muy picada, vino blanco, caldo, sal, pimienta, un poco de harina, zanahorias torneadas y bastante perejil picado al momento de servir.

Ragú de ternera

Se pone a dorar con manteca o mantequilla trozos de ternera echando cebolla; cuando esté dorada la cebolla se agrega caldo, vino blanco, y patatás, cuando la carne esté casi echa, y finalmente unos guisantes, zanahorias y cebolletas. Se sirve todo en una fuente honda.

Ternera en fricandó

Se toma una tapilla de ternera o punta de contra, se mezcla con tocino echando pimienta y sal; se unta con manteca o mantequilla y se asa en el horno. Se hace un puré de espinacas. Cuando la carne esté hecha se trincha, y al jugo se le añade vino blanco, limón y un poco de harina, se echa encima y se guarnece con puré.

Chuletas a lo papillot

Se polvorean las chuletas con sal y pimienta; se pone una rajita de tocino gordo encima de un papel de barba untado con manteca, pan rallado y perejil picado; se colocan las chuletas con un poco de salsa española; lo mismo se hace otra vez encima de la chuleta la rajita de tocino, pan rallado y perejil; se envuelve en el papel y se meten al horno o a la parrilla y se sirven con su papel.

Chuletas a la milanesa

Se untan las chuletas con sal pimienta y manteca; se asan a la placa; se tendrán preparadas zanahorias en tiras cocidas en caldo, se le echa un poco glas de carne, limón, mantequilla calentada echándolo encima; las chuletas al servir las, se ponen en corona.

Escalope de ternera

Se hacen filetes de ternera y se mechan con tocino; se frien pasado en harina con manteca colocándolos en la fuente; a la grasa que haya quedado se agrega un poco de harina, caldo, sal y pimienta y se pasa por un chino; al servir se echa perejil picado en crudo y se guarnece con judías verdes o con patatas.

Ternera con salsa de naranja

Un cantero de tapa se coloca en una tartera untando con manteca, sal y pimienta; se mete al horno como media hora, se hacen risolles con medio hojaldre y un picadillo con ternera o magro de cerdo; se hace medio hojaldre, se extiende bien y se corta como medias lunas; se frien con aceite o manteca; cuando esté hecha la ternera se trincha

y se guarnece con ella la fuente: al jugo se añade un poco de harina, pimienta y jugo de naranja, se echa un poco encima de la ternera y el resto se sirve en una salsa.

Vaca a la moda

Una tapilla de vaca de sevon se ata preparándola con zanahorias y cebolla y se pone a dorar; cuando esté, se echa caldo y dos copas de vino blanco, sal y nuez moscada; ya tierna la carne se echan cebollas chiquitas, y cuando estén cocidas se saca la mano de ternera, las zanahorias y las cebollitas; se trincha la carne se pone un montoncito de zanahorias, otra mano de ternera y otro trozo de cebollitas chiquitas, y se va adornando la fuente hasta que esté completa; se quita la grasa que tiene encima, se añade un poco de caldo y se pasa por un chino encima de la carne y se sirve.

Vaca con aceitunas

Un pedazo de babilla de vaca se ata y se pone con muchas zanahorias y cebollas a dorar; ya dorado se añade caldo, vino blanco, pimienta, un poco de tomillo, harina y sal y cuando se haga se pasa la salsa, se deshuesan las aceitunas unas picadas y otras deshuesadas, se da un hervor, se pasa encima de la carne y se sirve.

Carne aliada

Se hacen filetes de carne, se compra picadillo de carne, a este se le echa pimienta, huevo y sal; el picadillo se enrolla en los filetes, se atan con hilo, se pasan en harina, se frien y se ponen en la cazuela. En la grasa que queda se tuesta harina, cebolla picada, se dora todo y se echa caldo pasándolo en un chino por encima de la carne y cuando esté en su punto se les quita el hilo y se sirven.

Filetes de vaca empanados

Se toman filetes delgados de cantero de tapa o babilla, se aplastan sazonándolos con pimienta y sal; se asan en pan rallado y huevo, otra vez en pan y huevo, se frien y se sirven con unas patatas fritas.

Entrecot con salsa bernesa

Una chuleta de 250 gramos se aplasta bien picando las esquinas; se limpia la placa de la cocina, se unta con manteca y se colocan las chuletas teniéndolas diez minutos de cada lado en fuego vivo; la salsa se sirve a un lado de la fuente.

Estofado de carne

En un puchero se pone un trozo de carne con bastante cebolla, manteca, aceite, una cabeza de ajo, pimienta, clavo en grano, laurel, perejil, puerro, todo atado, se añade vino tinto y un poco de vinagre, se tapa con un papel para que no salga el vapor y una taza con agua para que no se consuma; cuando esté hecha la carne se saca y se trincha; la salsa se pasa por un chino y si está ligera se echa un poco de harina desleída y se sirve. Si al tiempo de servir parece que está seca se añade un poco de caldo.

Asadura de ternera

Se corta la asadura en pedacitos cuadrados poniéndolos en un colador, se lava al chorro del agua y se deja escurrir; en una sartén con manteca se dora en lumbre fuerte en dos minutos y se saca a la cazuela; en la manteca que sobra se dora cebolla picada y un poco de ajo; cuando dore

se agrega harina, vino blanco, unas gotas de vinagre, sal, pimienta y laurel, se pasa encima de la asadura pasando por un chino con bastante perejil picado y se sirve.

Manos de ternera

Se deshuesa una mano de ternera, se pica carne de vaca con un poco tocino, setas, vino blanco, huevo, nuez moscada, sal y pimienta; se rellena la mano con el picadillo y se cose bien para que no salga el relleno. Con el hueso de la mano se hace caldo y se pone a cocer; se hace una salsa aparte con cebolla picada y cuando está dorada se añade un poco harina y vino blanco; cuando esté la salsa se pasa encima de la mano de ternera que estará prensada y trinchada y se sirve con alcaparras, aceitunas, pepinos, con lo que se quiera.

Lengua de vaca

Se lava con agua fría y se pone a cocer con bastante verdura y un poco sal; cuando esté cocida se saca y se la quita la piel; después en una cazuela se echa cebolla, manteca y zanahoria a dorar; ya dorado se echa caldo, vino blanco, un poco tomate, tomillo o laurel, un poco pimienta y harina, se trincha la lengua, colócase en una fuente y se pasa la salsa encima. Se puede guarnecer con guisantes, zanahorias, cebollas chiquitas o con lo que se quiera.

Lengua de ternera

Se cuece como la anterior. Después córtese en rajitas a lo largo, se polvorea con sal y pimienta, se pasa ligeramente en huevo, pan rallado y perejil; se asan en una tartera untada con manteca o en la parrilla, y se hace una salsa tártara aparte.

Modo de hacer salsa tártara

Se echan aceitunas, pepinillos, alcaparras bien picadas, cebolla, mostaza y perejil; se revuelve con mayonesa todo y se sirve en una salsera aparte.

Modo de hacer mayonesa

Se ponen yemas de huevo en una vasija honda de porcelana echando sal, y batiendo con una cuchara de madera; cuando se va espesando se le echa aceite poco a poco hasta que esté en su punto, después se le echa unas gotas de limón y vinagre.

Caracoles

Se limpian bien los caracoles, se pica un poco jamón, cebolla, ajo y se pone a dorar con un poco manteca; a medio dorar se rehogan los caracoles, se echa un poco pimienta, perejil picado, caldo, vino blanco, guindilla, sal y pan rallado; se tiene en la lumbre hasta que esté en su punto, se puede echar si se quiere un poco de tomate.

Morros de ternera

Se cuecen los morros con mucha verdura; ya cocidos se parten en trozos; se pica cebolla y ajo y en un poco de manteca se rehogan; cuando esté dorada se echan los morros empanados en harina, se rehogan, se echa el caldo en que se han cocido los morros, un poco pimienta, vino blanco y perejil picado con tomate y unas alcaparras y se sirve.

Manos de cerdo

Se cuecen con verduras; cuando estén tiernas se sacan dejándolas escurrir, se parten cada mano en cuatro pedazos

se pasan en harina y huevo y se frien; se pone en una cazuela manteca, cebolla, ajo, bien picado y cuando esté bien dorada se echa un poco de harina, caldo en que se han cocido las manos, pasándolo por un chino, se echa un poco de pimienta, y al momento de servirlo, una yema de huevo.

Lomo de cerdo con leche

Se prepara un trozo de lomo sazonado de pimienta y sal y se ata con bramante; se cubre con leche y se echan nueces partidas encima; se deja hasta que se consuma y dore el lomo; después se saca, se quita la grasa, se trincha y se coloca en una fuente larga; échase un poco caldo y zumo de limón y se sirve con puré de patatas.

Manos de ternera a la alcañana

Se cuecen las manos de ternera con verduras, deshucándolas después de cocidas; se rehogan en manteca y ajo. Se hace una salsa de tomate y se pasa encima de la mano, chorizo en rajitas, pimienta, sal y se sirve.

Lengua al gratén

Se cuece la lengua y se parte a lo largo; colócase en una fuente de gratinar y se echa salsa española mezclada con tomate; se cubre con queso gruyere o parmesano y unos trozos de mantequilla; un cuarto de hora antes de servir se mete al horno.

Chuletas de cerdo

Se ponen en adobo con pimienta, clavo en grano, pimentón, agua y vinagre, se sacan y se cubren con pan rallado, huevo y sal y se frien.

Se pueden servir con tomate, patatas fritas o puré. También pueden hacerse sin adobo.

Lomo de cerdo salsa Robert

Se prepara el lomo con un poco pimienta, sal, manteca, todo en crudo, y cuando esté dorado se echa caldo, medio vaso de vino blanco, puerro y perejil atado, un poco tomillo y romero, nuez moscada y harina; ya el lomo hecho se saca y se trincha, se pasa la salsa encima y se guarnece con guisantes y judías verdes.

Carnero asado

Se mecha la pierna con tocino y se echa sal y pimienta; se limpia el mango si es pequeña, se tiene tres cuartos de hora o una hora en la lumbre. Se sirve con macarrones y puré de patatas salteadas.

Carnero a la bretona

Se asa lo mismo que el anterior, una pierna; se ponen judías blancas en agua fría, se echa una cebolla bastante grande, puerro, perejil, especias y un poco aceite, todo en crudo; después se echa la sal, se pasa por tamiz la cebolla, puerros, perejil y unas judías, las otras se dejan enteras; se mezclan con salsa española, y el jugo del carnero con un poquito de salsa española y puré de judías, mezclando todo; luego se echan las judías enteras quitándolas el caldo y se da un hervor con la salsa; se trincha el carnero, se coloca en la fuente echándole el jugo encima y alrededor la salsa con las judías, y en el mango de la pierna se pone un papillot o sea un papel rizado.

Carnero a las siete horas

Se deshuesa una pierna sin estropear la carne, se ata y se dora; se echa sal, pimienta y aguardiente sin anís. En una cazuela se echa manteca, cebolla y zanahorias y cuando esté dorado se añade caldo; se sacan las zanahorias y las cebollas chiquitas, se agrega un poco harina; cuando la pierna esté tierna se prensa para trinchar haciéndolo en frío; se coloca en la fuente y se adorna con montoncitos de cebollitas y zanahorias, alternando. La salsa se pasa por un chino y se sirve.

Carnero a la milanesa

Se asa como los anteriores. Se hace una salsa española añadiendo tomate y mostaza y se pasa por un chino; échese unos cuadraditos de jamón y perejil picado; se hacen croquetas milanesas, se ponen con mantequilla y harina en la sartén, se echa caldo del puchero que cueza bien; cuando esté hecho masa, se echa un poco jamón a cuadrillos con perejil picado, una yema de huevo y un poco pimienta, se deja enfriar haciendo como los anteriores, pasando en pan rallado, huevo y pan rallado; al momento de servir se fríen con aceite y se trincha la pierna de carnero y se pone un papillot o papel rizado en el mango, guarneciéndolo con còcretas; la salsa aparte.

Espaldilla de carnero con nabos

Se cortan en pedazos y se rehogan con manteca y cebolla muy picada; se hecha unos nabos, caldo, vino blanco, pimienta y sal; después de hecho se coloca en una fuente honda unos pedazos encima de otros y se sirve.

Chuletas de carnero

Se cortan los nervios para que no se encojan; se prepara una tartera larga y se unta con manteca, pimienta y sal; se tiene media hora; después se cortan al tamaño que se quiera, se colocan en corona en la fuente y en el centro se ponen unas patatas salteadas y salsa maitre-hotel.

Modo de hacer la salsa maitre-hotel

Se derrite un poco mantequilla, jugo de limón, perejil picado, y al jugo de carnero se le echa un poco caldo y se rehogan las chuletas con ello; la salsa se sirve en una salsera aparte.

Modo de hacer patatas salteadas

Las patatas se parten a lo largo bastante gordas, se cuecen, no mucho, en agua y sal, se escurren y se colocan en una tartera con mantequilla, perejil picado y pimentón, se tienen un rato y se sirven con chuletas.

Espaldilla de cordero rellena

Deshuésase la espaldilla y se rellena con un picadillo de ternera o de cerdo; se hacen unos cuadrillos de jamón, se mezcla con vino blanco, pimienta, sal y huevo; se rellena la espaldilla con el picadillo, se cose con bramante, se pone en una tartera con manteca, sal y un poco pimienta y se mete al horno; cuando esté bien asado se saca y se pone en la prensa y al jugo se le echa un poco harina, vino blanco y caldo; después se trincha y se coloca en la fuente, y el caldo se pasa, échase por encima y se guarnece con lo que se quiera, guisantes, setas o champiñones.

Cordero en chilindrón

Se parte en pedazos el cordero; se echa aceite, ajos y corteza de pan, se sacan los ajos y el pan y se pone el cordero a dorar. En una cacerola se echa sal, pimienta, salsa de tomate, se machacan los ajos y el pan, se puede echar al tomate un poco laurel y vinagre. Cuando estén cocidos se pasa la salsa encima del cordero y se deja cocer echándole al momento de servir un poco perejil y pimienta.

Cordero asado con salsa pebre

Se pone a asar el cordero con manteca sal y pimienta; cuando esté asado se trincha, se frien unas patatas a cuadritos y se guarnecen a montoncitos. Se hace la salsa pebre, se pica cebolla y zanahorias, se pone a reducir en una cacerola vinagre, laurel, pimienta en grano, cuando está reducida se echa salsa española. se tiene un cuarto de hora cociendo, se pasa por un chino, se echa en una salsera; la mitad de la grasa se echa con un poco caldo encima del cordero y la otra mitad a la salsa.

Chuletas de cordero a la italiana

Se parten las chuletas dejando los mangos limpios; se hace la salsa italiana, se pone mantequilla, se echa harina y caldo; se hace una masa como bechamela lisa, se echa sal y pimienta, una yema de huevo; se pasan las chuletas en la masa que está preparada, después en pan rallado, luego en huevo y otra vez en pan rallado; al momento de servir se frien en manteca bien caliente; a los mangos se pone un poco papel blanco rizado. Se sirven con alguna verdura o patatas.

Chuletas de cordero con bechamela

Se preparan como las anteriores; se pone mantequilla, harina y leche, se polvorean las chuletas con pimienta y sal, se pasan en bechamela, pan rallado y huevo, lo mismo que los anteriores, y se sirven en fritos variados.

Criadillas de cordero o ternera

Quitase la piel; se hacen tiras, se les echa sal y pimienta, un poco de limón, se pasan en pan rallado, huevo y pan rallado y se frien.

Sesos empanados

Se limpian los sesos en agua fría, se cuecen con puerro, perejil y sal, se les da un hervor y se sacan; después se parten en rajitas, se pasan lo mismo que los anteriores en pan rallado, huevo y pan rallado, y se frien.

Sesos hucos. Fritos variados

Se hace una masa con agua fría, harina y un poco sal, batiéndolo bien. Después se baten dos claras de huevo aparte, y cuando está a punto de nieve se mezcla, y si han sobrado pedacitos de sesos se mezclan en esa masa y con una cuchara de madera se van haciendo poco a poco. También son para fritos variados; se ponen encima de una servilleta, se hace la bechamela, se pasa gallina cocida o ternera en filetes, se rebozan en pan rallado y huevo como los otros. Con el resto de la bechamela se puede poner carne picada, jamón o gallina, se cuece bien y se retira a enfriar; se pone encima de un mármol, se hacen croquetas y se pasan en pan rallado y huevo; se pueden poner huevos duros con bechamela lo mismo, y se sirven calientes.

Osí de ternera

Se asa la ternera con sal, pimienta y manteca; cuando esté se pica; el picadillo se pone en la tartera del horno con su jugo, se echa por encima con unas gotas de limón, se hace puré de patatas y se cubre haciéndole unas rayas con el tenedor; un cuarto de hora antes de comer se mete al horno y se sirve muy caliente.

Se puede hacer con ternera de la víspera o con cualquier carne, siempre con su jugo.

AVES

Gallina en pepitoria

Se prepara la gallina cortada en pedazos, se lava en agua fría, se le echa sal y pimienta, se seca con un paño limpio, se pasa en harina y se frie en manteca; según se van friendo se va echando a la cazuela. En la manteca que queda se echa harina y cebolla picada, se dora y se echa caldo, vino blanco, pimienta y sal. se deja a cocer hasta que esté tierna; cuando se va a servir se saca la gallina a una fuente; a la salsa se añade una yema, se pasa en un chino, se echa encima y se sirve.

Pollo a lo Marengo

Se parte el pollo pasándolo en harina, se frie aceite con ajo; en un cazo se echa vinagre y cebolla a reducir; cuando esté se echa caldo; al aceite se añade un poco harina; se echa la salsa que está reducida, se pasa encima del pollo y se deja a cocer echándole un poco de nuez moscada, sal y laurel.

Pollo salteado

Se parte lo mismo que los anteriores. Se pone a dorar en una cazuela, echando cebolla muy picada; se deja a dorar; cuando dore se echa caldo, pan rallado, perejil picado y un poco pimienta, se puede servir con arroz blanco.

Modo de hacer arroz blanco

Se ponen tres tazas de agua, una cucharada de manteca, sal, media cabeza de ajo, al hervir se echa una taza de arroz; cuando se seca, se calienta un poco manteca, se echa encima y se saca el ajo que tiene, se sirve aparte, con huevos fritos, salchichas y pollo salteado.

Pechuga de gallina mechada con jamón a la madrileña

Se mecha la pechuga con jamón, se dora con zanahorias, cebolla, manteca, se echa caldo; cuando dore, vino blanco, pimienta, cortezas de jamón, un poco harina y sal; se deja a cocer; cuando esté tierno se saca, se pasa la salsa, se trincha la pechuga, se coloca en corona en una fuente redonda, se echa la salsa encima y champiñones en rajitas y se sirve.

Pato a lo chambón

Se limpia un pato. Con higadillo, corazón, un poco de ternera, jamón, pimienta, sal y un huevo, se hace un relleno, y después de arreglado el pato se cose para que no salga el relleno; se pone en una cacerola manteca, cebolla y zanahorias a dorar al mismo tiempo que el pato; se echa después vino blanco, caldo, nuez moscada, un poco tomillo y sal, se deja a cocer, cuando esté tierno se saca; a la salsa

se echa un poco harina y se deja hervir. Se cuece la berza con un pedazo de salchichón y tocino gordo; cuando esté se escurre y se saltea con mantequilla y pimienta; se trincha el salchichón y el tocino muy delgaditos; la berza se pone en una fuente redonda en corona, alrededor de la berza se coloca un pedazo de salchichón y otro de tocino alternando en toda la vuelta; se trincha el pato con cuidado para que quede el picadillo, formando con lo demás como si fuese entero; se rocía con un poco de salsa y el resto se sirve en una salsera aparte.

Pato con guisantes

Se hace lo mismo que el anterior; cuando está tierno se saca, se trincha, se pasa la salsa, se coloca ésta encima y se guarnece con guisantes alrededor y se sirve.

Modo de cocer guisantes

Se pone agua abundante en una cazuela; cuando hierva se echan los guisantes y se les agrega un poquito de bicarbonato, sal y cebolla; ya cocidos se escurre el agua y se guarnece.

Pato con aceitunas

Se hace lo mismo que el anterior pero sin rellenar; cuando esté hecha la salsa se pasa y se echan unas aceitunas picadas y otras deshuesadas enteras, se da un hervor a la salsa, se trincha el pato, se coloca en una fuente en corona, se echa la salsa encima y se sirve.

Pato con nabos

Se limpia el pato. Se prepara la cazuela con manteca, cebolla muy picada, un poco harina y se rehoga; cuando

esté dorado se añade caldo, nabos y pimientos; una vez que esté hecho se trincha y se coloca en la fuente como si fuera entero; se coloca a montoncitos los nabos alrededor, se pasa la salsa y se sirve.

Pato asado

Se limpia el pato y se arma. Colócase en una cazuela con agua, tocino, sal y pimienta; después de cocido se deja reducir la salsa y cuando dore se saca para trinchar; se quita la grasa, al jugo se le echa un poco caldo y un limón, se vierte encima del pato, se guarnece con berros o con escarola y se sirve.

Pavo asado

Se limpia el pavo; se hace un picadillo de magro de cerdo, un poco tocino, pimienta, sal y vino blanco y se rellena; antes se asan al horno cuarenta castañas, se pelan y se añaden al picadillo, cosiendo el pavo con bramante y se arma; se pone unas rajitas de tocino, sal y pimienta en la pechuga, se deja asar envuelto en un papel blanco, en lumbrer regular, dándole vueltas hasta que esté tierno; después se trinchan las pechugas; en sentido contrario, en filetes y se colocan como si fuera entero. Las patas se dejan sin trinchar para armar el pavo; se quita la grasa, se echa limón y caldo, un poco de jugo encima y otro en una salsera y se guarnece con berros como los anteriores, con vinagre y sal.

Pollo a medio luto

Se asa el pollo con mantequilla, rajitas de tocino, pimienta y sal; asado ya, se saca y se trincha. Se bate bien media copa de nata y se hace el jugo con un poco harina, mézclase la salsa con la nata, se cubre el repollo, se tenderán trufas muy picadas, se polvorea el pollo y se sirve.

Capones asados

Se limpian. Se les echa sal y pimienta y se ponen con manteca al horno; ya hechos se trinchan lo mismo que los pollos.

Ari de capón

Se pone a medio asar el capón, se saca y se trincha; con el jugo del mismo se cuece cebolla, tomillo o laurel, cuando esté dorado se echa caldo, vino blanco, una rama de perejil y se deja cocer un rato; se pasa encima del capón y después, todo junto se cuece, sirviéndolo a continuación. Lo mismo se hace el pollo.

Palomas

Se limpian las palomas y se guardan los higadillos; se arman, se pasan con harina y se ponen con manteca y harina a dorar en la cazueta bien tapada; cuando esté dorada se echa caldo, vino blanco, un poco jamón, higadillos, setas, cebollitas, pimienta y sal, todo bien picado; después se añade a la salsa un poco harina y se deja cocer; cuando estén tiernas se parten en dos pedazos, se colocan en corona en una fuente redonda: pásase la salsa encima y se sirve. Lo mismo puede servirse con picatostes encima o alrededor.

Pichones en compota

Se limpian como las palomas; se arman y se pasan en harina, se frien y después se colocan en una cazueta; a la grasa que ha quedado en la sartén se echa un poco harina y a medio tostar se agrega cebolla picada, se dora y después se echa pimienta y vino blanco, se pasa encima de los

pichones y cuando estén tiernos se sacan y se parten en dos; a la salsa se echa cebollas chiquitas y champiñones en trocitos, tocino frito en cuadritos y se deja cocer; cuando esté hecho se pone en una fuente redonda y la salsa en medio.

Pichones con guisantes

Se preparan los pichones. Se pone cebolla muy picada con manteca, se echa caldo cuando estén dorados los pichones, y la cebolla, vino blanco, harina, un poco pimienta y clavo en grano cuando estén hechos; se pasa la salsa, se pone en corona partiendo por mitad. A los guisantes se les habrá dado un hervor y quitándoles el agua se echan a la salsa.

Perdices a Mirnchu

Se limpian las perdices y se arman. Se ponen en una cazueta con cebolla y zanahorias a dorar; después se echa caldo, vino blanco o Jerez, sal, salchichas blancas atadas con hilo, pequeñitas para que salgan enteras y se meten a cocer con las perdices. Después de cocidas se sacan a un plato y se echan cebollitas chiquitas, se dejan a cocer y se sacan al plato; a las perdices se echa un poco harina; cuando estén tiernas se trinchan y se machaca el hueso del caparazón y se echa a la salsa, dejando que hierva un poco y se pasa por un chino.

Se hacen unos picatostes de pan fritos, se va colocando un picatoste y un pedazo de perdiz en corona; luego a la salsa, que se pasa, se echan cebollitas chiquitas; las salchichas se cortan por donde está el hilo y se echan a la salsa con cebollitas y champiñones, echándolo, a continuación, al centro de la perdiz.

Perdices en salmi

Se limpian las perdices y se ponen a dorar con cebolla; cuando esté se echa caldo, vino blanco, nuez moscada, sal, un poquito de jamón magro machacado con huesos, unos cuantos champiñones. Cuando estén tiernos se trinchan los huesos se machacan con un poco jamón y champiñón y se echan a la salsa; se da un hervor, se pasa por un chino encima de las perdices que se habrán colocado en corona, y se guarnece con unos picatostés alrededor.

Perdices con macedonia de hortalizas

Se limpian las perdices, se polvorean con sal y pimienta, se ponen en la cazuela a dorar, cuando estén se echa vino blanco, harina y un poco tocino; ya tiernas se trinchan y se colocan en una fuente larga como si fueran enteras. Se tendrán verduras cocidas aparte: guisantes, puntas de espárragos, zanahorias, judías verdes y patatas sacadas al molde; alrededor se pone en montoncitos alternando en colores.

Perdices en escabeche

Se limpian y se atan; se pone aceite con ajos a freir, cuando estén fritos se sacan los ajos y las perdices a una cazuela; al aceite se le echa vinagre, laurel, pimienta y clavo en grano, se vierte encima de las perdices, se deja a cocer. Cuando estén frias se pueden guardar en un puchero; cuando haya que servir las se trinchan y se pasa la salsa encima.

Perdices en salsa montería

Se limpian. Se pone a dorar en la cazuela manteca, ajo, cebolla y después se echa caldo, vino tinto, un poco vinagre, pimienta clavo en grano, puerro, y perejil atado, laurel, sal, un poco de harina y se deja a cocer; cuando estén cocidas se pasa la salsa encima y se sirve.

Perdices asadas

Se limpian las perdices como las anteriores; se pone una raja de tocino en la pechuga, manteca, pimienta y sal, se tapa con un papel y se asan; cuando estén asadas se trinchan como los pollos y se guarnecen con unos berros y con el jugo. Se sirven con ensalada aparte.

Ganso asado

Se prepara el ganso con el picadillo lo mismo que el pavo, con castañas; se echa manteca, tocino y pimienta en la pechuga y se asa; se trincha y se coloca como el pollo, como si fuera entero; se sirve con escarolas, berros, judías verdes o con lo que se quiera.

Ganso con charlotas

Se limpia. Se pone con cebollas y zanahorias a dorar polvoreado con pimienta y sal; cuando está dorado se echa caldo, vino blanco, cortezas de tocino, harina, un poco tomillo; cuando esté pasada la salsa se echan las charlotas, se cuecen, se trincha y se pasa la salsa encima; se coloca como si fuese entero y se sirve.

También se pone a lo chambón, como el pato.

Hígado de ganso

Se cuece con vino blanco y muchas verduras y especias; después se coloca en una terrina de barro, tapado con manteca para que no tome aire.

Pajaritos a la broche

Se limpian los pájaros. Se hacen rajitas de tocino a lo largo con sal y pimienta; en una caña o aguja se va metiendo una raja de tocino y un pájaro hasta que se llena; se asan en la parrilla o en una tartera al horno; se quita la caña y se colocan conforme se asan.

Pájaros en salsa

Se frien en manteca unos ajos, se sacan los ajos, se pasan en harina; se frien y se ponen en una cazuela, se pica un poco cebolla, harina, vino blanco, un poco tomate, sal y pimienta; se dejan a cocer y cuando estén cocidos se pasa la salsa y se sirve.

También se ponen pájaros con arroz.

Codornices asadas

Las codornices se arman lo mismo que las perdices, se polvorean con sal y pimienta, se pone un filete de tocino encima, se asan al horno con unos berros o con ensalada.

Patos de monte

Se limpia el pato sin quitarle la cabeza, se arma como los demás; se echa manteca, zanahorias, cebolla y se dora; cuando esté dorado se echa un diente de ajo, laurel, pi-

mienta y clavo en grano, vino tinto, sal, harina y se deja a cocer; cuando esté se parte en dos pedazos, dejando la cabeza en un lado, se coloca en corona en la fuente redonda; la salsa se pasa y se echa al centro y picatostes de pan alrededor, se cortan migas de pan duro en triángulo, se rocían con agua fría y se frien con manteca muy caliente.

Becada o chocha en salmi

Se la limpia sólo el buche, se hace un agujerito al lado del muslo izquierdo, se coge el buche y se saca. Se arma con sus tripas, se pone con cebollas y zanahorias a dorar; cuando estén doradas se echa vino blanco, harina, pimienta y sal, se deja a cocer y cuando estén tiernas se trinchan; los muslos y la pechuga con los huesos se machacan; por un tamiz se echan las tripas a la salsa para que tome gusto; se pasa en un chino, se colocan en corona, se echa la salsa en el centro y se sirve con picatostes.

Becadas o chochas asadas

Se prepara lo mismo que el anterior el buche y la papada. Se pone manteca, una rajita de tocino, pimienta y sal en la pechuga, cuando estén asadas se trinchan lo mismo que las anteriores; se sacan las tripas, se machacan, se echa un poco mantequilla, un poco caldo y un poco limón, se pasan después de colocar por un chino y se adornan con berros o ensalada.

Empanada de ganso

Se hace un redondel de doce cucharadas de harina en un mármol, dos cucharadas de vinagre, un poco sal, un huevo entero y una tazita de agua, se amasa todo muy

bien hasta que quede una masa ligera que no se pegue al mármol y se extiende. Se prepara 200 gramos de mantequilla, se parte en cinco pedazos, se mete uno en la masa que está extendida, se dobla, se extiende, se polvorea de harina, se dobla para arriba y después se le da la vuelta para abajo dejándolo diez minutos. Se va haciendo la misma operación hasta que se metan los cinco pedazos. Después se deshuesa el ganso, se hace un picadillo con ternera, magro y tocino; antes de picarlo se hacen unas cuantas tiras de ternera, magro y jamón y el resto se pica; al picadillo se le echa un poco tomillo raspado, sal, pimienta, dos huevos enteros, un poco de miga de pan mojado en agua fría, nuez moscada raspada y vino blanco y se revuelve todo el picadillo. Con la pasta se habrá forrado un molde de empanadas polvoreado de harina, se va colocando el picadillo en el fondo del molde, tiras de jamón y de magro con unas trufas alternando, se pone otra vez picadillo y se rellena el ganso, una hilera de picadillo, otra de tiras de jamón y de carne alternando con trufas; otra vez picadillo, tiras y trufas alternando hasta que se llene el ganso; se mete en el pastel entero con la pechuga para arriba, se pone una capa de picadillo encima, otra de tiras y trufas hasta que se llene el pastel; cuando esté lleno se pone encima una capa de hojaldre, se corta alrededor, cortando un poco para hacer dibujos, se une con la pasta de abajo y se hacen unos dibujos para que se agarren los dos. Se coge en cuatro dobleces un poco de pasta, se recoge, se da dos cortes a los lados y se forma una rosa; se coloca en medio, se hacen unas hojitas de hojaldre y se va adornando alrededor de la rosa, pasando con una pluma un poco de yema de huevo; se mete al horno, se tiene un par de horas dándole vueltas, cuando dore lo de encima se pone un papel hasta que cueza bien; se deja enfriar, se le quita el molde de empanada cuando está frío y se sirve con aspi.

Se hace empanada lo mismo con pollo o perdiz.

Conejo a girulet

Se limpia el conejo: el higadillo y la sangre se parten en pedazos, se lavan en agua fría, se pasan en harina y se frien, poniéndolo en la cazuela; en la grasa que quede se echa cebolla, harina y se dora bien, se echa vino blanco, pimienta, laurel y sal, los higadillos picados y un poco perejil; cuando esté cocido se saca la salsa y se pasa por un chino, se echa cebollas chiquitas y setas; al momento de servir se echa champiñón y tocino en cuadritos.

Conejo salteado

Se parte el conejo en pedazos; se lava, se pone a dorar con sal pimienta y ajo; se echa en la sartén cebolla, harina, cuando dore se echa caldo, vino blanco, un poco de laurel, se deja a cocer, se pasa la salsa y se echa un poco de perejil picado y se da un hervor.

Sigot de liebre

Se coge una liebre se pela y se le sacan las tripas sin que pierda la sangre.

La sangre se guarda con el hígado; se parte la liebre y se lava echando pimienta y sal; se pasa en harina, se fríe y se pone en la cazuela; en la grasa que queda se echa harina, a medio tostar la harina se le echa cebolla y ajo, cuando dore se echa caldo; el higadillo picado y la sangre se echarán a la salsa, removiéndolo para que no se cuaje, se echa un poco tomillo, cuando esté hecho se pasa la salsa encima de la liebre, se fríe en cuadritos el tocino entreverado y se echa, se echan también cebollitas, setas o champiñones, pimienta y sal si hace falta, cuando esté tierno se sirve en pirámide en una fuente honda.

Liebre en salsa de montería

Se guarda la sangre y el hígado, se limpia como el anterior, se pone en adobo con vino blanco, pimienta, clavo en grano, un poco de vinagre, laurel y se deja en sal de un día para otro, al día siguiente se fríe con harina; cuando está frita se saca a una cazuela, se echa un poco de caldo, cebolla y ajo picado; cuando está dorado se añade caldo, vino tinto y un poco de vinagre y laurel, se deja a cocer unos veinte minutos en la sartén, después se pasa encima de la liebre la salsa y se deja a cocer, sirviendo en pirámide como el anterior.

Pollo supremo

Se toma un pollo cebado, se le echa sal, mantequilla y pimienta, se asa; a medio asar se trincha, se machacan los huesos, se echan al jugo con un poco de caldo y se deja a cocer; se pasa la salsa por un chino encima del pollo, se tiene hirviendo hasta que se acabe de hacer, se echan dos yemas para espesar al punto de servir, sal suficiente, un poco de pimienta y uaos champiñones.

Gallina en galantina

Se deshuesa la gallina, se hace picadillo igual que la del ganso, tres cuartos de kilo de magro y ternera, 125 gramos de tocino; se hacen unas tiras de carne, el resto se pica con tocino muy menudo, miga de pan remojado en agua fría, se escurre el agua; se mezcla con el picadillo, se echa vino blanco, dos huevos enteros, sal, pimienta, nuez moscada y un poco de tomillo raspado, se revuelve todo, se abre la gallina, se va colocando una capa de picadillo, otra de

tiras de jamón y carne, otra de picadillo, hasta que se llene con trufas, alternando; cuando está llena se cose la gallina, se pone en un paño muy bien atado; se pone a cocer en una cacerola con los huesos que se habrán sacado, verduras, puerros, zanahorias y cebollas; se pone a hervir con agua caliente durante tres horas, con un poco de sal; se saca y se suelta el paño, se lava éste, se echa vino blanco y se ata otra vez fuertemente, se deja hasta el día siguiente con peso encima para que se preñe; con el caldo que queda se hace gelatina, con cola de pescado o mano de ternera; clarificándolo, se pone a la lumbre en una cazuela, se le echa caldo, zanahorias, puerros y un poquito de vino blanco; cuando rompa a hervir se batirá una clara de dos, se le añade agua fría, con un poco de zumo de limón, se bate bien con una badila, se deja atrás de la lumbre hasta que se clarifique, se pone una servilleta mojada en agua fría, se pone a un cacharro hondo y se deja cuajar; si se puede désele un color con azúcar quemada; la gallina se trincha y se guarnece con gelatina.

Paté de foie

Se pica hígado de ternera lechal, un poco de ternera, y tocino gordo, se dejan unas tiritas de hígado, tocino, se machaca todo en un mortero, se echa miga de pan mojado en agua, se vuelve a machacar, se añade nuez moscada, un poco de pimienta, mezclado con un huevo entero y se pone en un molde liso con tocino alrededor, o si no con tela de hígado de cerdo; en medio se ponen unas tiras de tocino, hígado y trufas muy picadas, echándole un poco de vino blanco a la masa. Después se pone a cocer en el horno en baño-maría, cuando está hecho se mete al molde con peso para prensarlo; luego se sirve frío.

Lengua a la escarlata

Se toma una lengua de cebón, se pone encima de la placa para quitarle más fácilmente la piel, se raspa ésta para que penetre la sal, se restrega bien con sal de nitro se pone en una cazuela cubierta con sal gorda y sal de nitro durante ocho días, se da una vuelta diariamente renovando la sal. Se coloca en un sitio fresco con una piedra encima para que se prensa. A los ocho se pone a remojo en agua fría durante veinticuatro horas; se cuece con muchas verduras y vino blanco; cuando está casi cocida se envuelve con tocino y se forra con una tripa de vaca, se cuece otra vez en el mismo cacharro durante media hora, se saca, se deja enfriar y se da jazmín vegetal.

Queso de cerdo

Se pican tres cuartos de kilo de ternera, magro y tocino dejando unas tiras de todo ello, se pica el resto con tocino, se echa vino blanco, pimienta y sal, se hacen unas tiras de pechugas de gallinas o de pollo y jamón, con una red de cerdo se forma un molde liso, se echan un par de huevos enteros al picadillo, con un poco pan mojado en agua fría; se pasa en la máquina, o se pica, échese sal y pimienta y se va poniendo una capa de picadillo y otra de tiras, alternando; encima unas de jamón, otra de pollo y otra de carne, después el picadillo; se da una vuelta al molde para que cuezan las tiras, se echan unos pistochos entremedio, se da una vuelta al molde y se hace la misma operación, cruzando las tiras hasta que se llene, echando pistochos; se tapa con la red y se pone en baño-maria durante un par de horas al horno para que cueza bien; se saca de la lumbre, y con una madera de la medida del molde se prensa. Se puede servir con gelatina.

Bolovan a lo financier

Se hace un bolovan con 250 gramos de harina; se forma un redondel, se añade una taza de agua y un huevo entero con un poco de vinagre y sal, se trabaja bien, se hace una pasta fina; se toman 250 gramos de mantequilla dura, se parten en seis pedazos; se extiende la pasta, se mete un pedazo de mantequilla doblada para abajo, se extiende con el rodillo polvoreando de harina, se dobla otra vez, dejándolo hacia abajo durante diez minutos; esta operación se repite seis veces; se extiende la parte cortando un redondel con la forma de un plato de postre, se hacen unas tiras, se van colocando al borde mojando con agua fría para que se peguen dejando al centro un hueco, se ponen cinco tiras una encima de otra; se tendrá colocado el bolovan en una placa mojada con agua, se corta como tapadera, se mete un papel en el centro y se tapa mojando los bordes con agua fría, se mete al horno, untando un poco de huevo y agua, cuando esté bien cocido se saca.

Una vez de sacar el bolovan, se limpian menudillos de pollo, crestas, higadillos y huevos; en una cacerola se prepara un poco de mantequilla con cebolla picada y jamón, se echan higadillos; cuando esté a medio dorar se le da unas vueltas, se le echa salsa española, un poco tomate y trufas picadas con champiñones, mostaza francesa, pimienta y vino blanco; cuando están hechas se rellena el bolovan, se pone encima de una servilleta y se sirve.

Mollejas en salsa poulette

Se toman mollejas de ternera, se les quita la piel, se da un hervor con verduras, agua y sal; se pone mantequilla en un cazo echando un poco harina, cebolla picada y caldo del puchero; se echa en la salsa la molleja para que cueza,

ya cocidas se pasan y se trinchan, se ponen en la fuente y al tiempo de servir se pasa la salsa y se echa una yema de huevo.

Mous de jamón

Se pica jamón crudo y se pasa en la máquina, se hace bechamela con mantequilla; después se mezcla con el jamón, se pasa por un tamiz, bátese una capa de nata, se hace un aspi con buen caldo clarificado, mézclase la mitad del aspi con bechamela y nata, las tres cosas; cuando estén frías se agrega un poco Jerez, unas gotas de jazmín vegetal rosa para dar color, se pone en un molde liso con hielo para que se cuaje; la mitad del aspi se guarda en una fuente, cuajándolo lo mismo. Se guarnece con aspi.

SALSAS

Salsa ginebrina

Se reduce un poco vino blanco con cebolla y zanahoria y se echa salsa española; cuando tenga dos hervores se pasa por un chino, se echa un poquito de mostaza y trufas picadas.

Salsa balois

Se pone a reducir vinagre con cebolla; se echa pimienta, clavo y un poco de laurel; cuando está reducido se va echando; a la orilla de la lumbre, una yema de huevo y un pedacito de mantequilla, otra yema y otro pedacito de mantequilla; cuando esté espesa se pasa por un tamiz, se echa zumo de limón y perejil picado. Se sirve en una salsera aparte.

Salsa tártara

Se hace una mayonesa, se le echa cebolla muy picada, aceitunas, alcaparras y pepinos muy picados, un poco mostaza y perejil también picado. Se sirve en una salsera aparte.

Salsa italiana

A la salsa española se agrega sustancia de ave y de setas bien picadas; se pasa por un tamiz y se sirve en una salsera aparte.

Salsa Chateaubriand

A la salsa española se le añade champiñón muy picado y trufas, se sirve con solomillo, bifecks o lo que se quiera.

Salsa godar

Igualmente a la salsa española se echa jamón y champiñón picado, se reduce la cebolla y zanahorias con un poco Jerez; aparte se deja cocer por espacio de media hora; se pasa por un chino, se echan cuadritos de lengua a la escarlata y trufas. Se puede servir con ave o con carne.

Salsa pebre

Se preparan cebollas y zanahorias muy picadas dejándolo a reducir con pimienta, clavo en grano y laurel; cuando esté reducido échese salsa española y un poco tomate; después se pasa por un chino.

Salsa picante

Echese un poco vino tinto a la salsa pebre, reducido, se añaden pepinillos o alcaparras y un poco picante o guindilla.

Salsa diablo

Se prepara un cazo con cebolla, zanahoria, laurel, ajo y un poco vino tinto, con pimienta y clavo, y se deja cocer; cuando esté reducido se echa salsa española, se da un hervor, se deja veinte minutos y se sirve en una salsa aparte, con carne asada o con lo que se quiera.

ENSALADAS

Ensalada rusa

Se cuecen guisantes, puntas de espárragos, zanahorias, alcachofas, judías verdes, patatas moldeadas, remolacha y lechugas muy picadas. Se adereza la lechuga con aceite y vinagre y se pone en el fondo de la ensaladera; las demás verduras se cuecen aparte con un poco bicarbonato y sal: después se sacan, se escurren, se hace una mayonesa, y a ésta se echa un poco mostaza y a las verduras un poco vinagre, colocando las verduras en capas; échase la mayonesa y se van echando verduras, con unos langostinos partidos, pechugas de pollo, trufas; al terminar se tendrán los colores más fuertes, la remolacha, guisantes, zanahorias, patatas, alternando todo con unos huevos duros. Se sirve con el asado.

Lechugas blancas

Se ponen las lechugas a refrescar y con la mano se van cortando y déjese escurrir el agua por un colador; cuando se va a servir se tendrá en una taza aceite, vinagre, pimienta y sal, rehogando por encima de las lechugas.

Ensalada de escarola

Se corta la escarola y se pone en agua dejándola después escurrir como la lechuga. Se unta una ensaladera con ajo, se bate en una taza aceite, vinagre, sal y un poco mostaza, se vierte por encima de la escarola, se revuelve en la ensaladera y se sirve con el asado. Se puede echar tomate en rajitas.

Ensalada de patatas

Se cuecen las patatas y se cortan en rodajas; se hace una mayonesa, se pone patata en la ensaladera, échese a la mayonesa un poco mostaza y pimienta, se guarnece con huevos duros y se sirve.

Ensalada de judías verdes

Se cuecen las judías verdes en tiritas con sal y un poco de orida; después se escurren, se dejan enfriar y se aderezan con vinagre y aceite.

Ensalada de repollo

Se pica el repollo lo mismo que la lombarda, se lava en agua dándole un hervor. Se adereza lo mismo que las anteriores y se sirve.

Ensalada de coliflor

Se cuece la coliflor con manteca y harina; cuando esté cocida se echa aceite y vinagre, unos huevos duros, se adereza y se sirve.

Ensalada de lombarda

Se pica lo más menudo que se pueda, se pone en un barrero de agua con sal gorda; unas tres horas después se escurre al chorro del agua en un colador; se tendrá batido aceite, vinagre, mostaza y pimienta; se echa por encima, se rehoga y se sirve en el asado.

POSTRES

Polvorones

Se tuesta medio kilo de harina al horno, se mezcla con 250 gramos de manteca; se trabaja bien hasta que esté la masa como la levadura, se le echa un poco de agua o un poco de clara para sostener porque si no se parten, también se le echa seis cucharas de azúcar; una vez que esté bien la masa se forma como una barra, después se corta al tamaño que se quiere, se meten al horno para que se tuesten, se deja enfriar echándole azúcar por encima.

Mantecados

Se prepara en un mármol 500 gramos de harina, se mezcla con 250 gramos de manteca, y 150 de azúcar; se amasa bien, se echa un poco canela en polvo y ralladura de cáscara de limón, se hace un redondel, se corta y se mete al horno.

Galletas arrósteguis

Se forma un redondel con doce cucharadas de harina, un poco de nata, 100 gramos de mantequilla derretida; seis cucharadas de azúcar y cáscara de limón o naranja rallado, se amasa bien con un poco de orida que se le eche; se extiende con el rodillo y se corta con el corta pastas y se meten al horno.

Galletas criardes

Se hace un redondel con 250 gramos de harina, una tacita de agua y un poco sal, dos huevos enteros, se amasa bien todo, se extiende; se tiene preparado 150 gramos de mantequilla en cinco o seis pedazos, cuando se extiende el hojaldre se va metiendo un pedazo de mantequilla, se dobla por los cuatro lados y se deja diez minutos; lo mismo se hace hasta que se van metiendo todos los pedazos; cuando metidos todos, se tendrá queso gruyère, se partirá en cuatro pedazos y se va haciendo la misma operación para que penetre bien el queso. Se extiende bien la masa, se cortan con un cortapastas liso, se moja una placa con agua fría y se meten al horno, el que quiere picante se le echa un poco pimienta y se sirve con el té: se untan las galletas con huevo batido pasando con una pluma encima de las galletas y después se meten al horno.

Bollos de leche

Con un poco de harina y agua caliente se amasa la levadura y se pone al lado de la hornilla para que se levante, se hace un redondel de harina de 300 gramos, cinco cucharadas de azúcar, un poco de sal y un vasito de leche caliente, se mezcla con la levadura, se trabaja bien, se derrite 125 gramos de mantequilla, se amasa con dos huevos enteros y

una yema, se trabaja todo dando golpes en un mármol hasta que no se pegue, si hace falta se polvorea de harina hasta que recoja todo bien. Se untan los moldes con manteca y harina; a cada molde se echa una cucharada de masa, se pone en una placa encima del depósito o en un sitio templado con un papel para que se levante; una vez que la masa se levante se mete al horno y cuando estén hechos se polvorean de azúcar y se sirven.

Pastas de Corinto

Se echa catorce cucharadas de harina a una ensaladera, 125 gramos de mantequilla dos huevos enteros, azúcar 150, se amasa bien con una cuchara de palo, si es la masa dura se echa un poco mantequilla, pero que no esté muy blanda, se cortan en redondo, se colocan al medio unas pasas y se meten al horno.

Lenguas de gato

Con 150 gramos de harina, 100 gramos de azúcar, dos huevos enteros y 100 gramos de mantequilla se trabaja en un cacharro de porcelana con una cuchara de madera, se echa un poco de limón rallado y se trabaja bien; si está líquido se le echa más harina, no tiene que extenderse; se unta la placa con manteca, se hace un cucurucho de papel, se echa allí la pasta y se van echando muy delgaditos, se meten al horno y se sirven en un frutero.

Torta al minuto

Se pone 250 gramos de harina, 200 gramos de mantequilla y 200 gramos de azúcar, un poco de vainilla en polvo dos cucharadas de orida y cuatro huevos, uno por uno se trabaja mucho con una cuchara de madera en una fuente honda;

se pone en un molde liso untado de mantequilla y polvoreado de harina; con media hora de coción, se polvorea de azúcar y se sirve en tés desayunos.

Blanque

Se pone en una ensaladera 250 gramos de harina, se derrieten 200 gramos de mantequilla y 250 gramos de azúcar; se van echando cuatro huevos, uno por uno se trabaja; se echa una cucharada de orida, cáscara de medio limón rallado, pasas de Corinto, una copa de ron, se trabaja con una cuchara de madera dando vueltas hasta que se levante; cuando está levantado, se unta un molde de blanque de mantequilla, se polvorea de harina y se mete al horno templado un par de horas con un papel encima, dejándolo que se cueza bien; se polvorea con azúcar glace y se sirve con té.

Babá

Se pone un redondel de 300 gramos de harina, se echa un poco de sal, un vasito de leche, seis cucharadas de azúcar, 125 gramos de mantequilla, dos huevos enteros y dos yemas, veinte gramos de levadura, y se amasa con agua muy caliente y harina; se pone encima de la hornilla con un papel para que se levante, una vez que se haya levantado se amasa bien la pasta dando golpes con la mano hasta que se aparte de la mesa; si se queda pegajoso se echa un poco de harina; un molde de babá que tenga un agujero en medio, se unta de mantequilla y se polvorea de harina; a la pasta se echan frutas secas partidas en rajitas y unas pasas de Corinto, se pone en el molde, se deja levantar encima del depósito, que deberá tener hirviendo, hasta que se llene el molde. Se mete al horno, se le echa azúcar glace y se sirve.

Savarín al ron

Se ponen 300 gramos de harina en un redondel en el mármol; al centro se le echa un vasito de leche y agua caliente con un poco de sal y azúcar, se derriten 125 gramos de mantequilla, se amasa, se ponen 20 gramos de levadura y harina con agua caliente, se amasa hasta que se haga una pasta que no se pegue al mármol. Se pone en un papel al lado de la hornilla para que se levante, se le echan a la masa dos huevos enteros, la levadura que está al lado de la hornilla se echa a la masa y se trabaja bien dando golpes con la mano. Se unta un molde de manteca y se polvorea de harina, se coloca allí la pasta, se pone en una esquina de la lumbre para que se vaya levantando; cuando esté el molde lleno se mete al horno, si está la lumbre fuerte se pone un papel encima y se deja cocer durante media hora.

Después se hace un almíbar: 100 gramos de azúcar, un vasito de agua, unas cortezas de limón o naranja y un poco de ron, se echa por encima del pastel en el mismo molde y se mete al horno. Cuando esté hecho se saca sobre una fuente redonda encima de una servilleta y se polvorea con azúcar glace.

Buding con arroz con leche

Se hace arroz con leche corriente, echando un par de huevos enteros para un molde regular; se cuaja en baño-maría, se echa ron quemado en azúcar y se sirve.

Buding de sémola

Se cuece medio litro de leche con un poco de sémola a punto de crema; se echa un poco canela, limón o cualquier esencia que guste, dos huevos y 125 gramos de azú-

car; se prepara el flanero con un poco de azúcar quemada o caramelo; una tartera con agua hervida se pone en baño-maría, después se mete al horno hasta que esté en su punto.

Buding de pasas al ron

Se preparan unos bizcochos largos y unas pasas de Málaga, se quitan las pepitas de éstas, se quema un poco de azúcar en el fondo de un flanero, se coloca una capa de bizcocho, otra de crema, y encima de la crema unas pasas; otra vez una capa de bizcochos, otra de crema y de pasas, hasta que se llene el molde. Se pone en baño-maría hirviendo; un poco después se mete al horno hasta que se cuaje y se deja enfriar en el mismo molde hasta el momento de servir. Se saca a un fruteró o a una fuente redonda; se pone un poco de ron con azúcar, cuando rompa a hervir se le da fuego, se echa encima y se sirve.

Buding de pasas

Se hace crema con cuatro yemas de huevo, un poco vainilla y medio litro de leche y seis cucharadas de azúcar.

Se quema un molde liso con azúcar, se forra de bizcochos se echan unas pasas de Málaga, la crema dentro cuajada en baño-maría.

Buding Orleans

Se pone medio litro de leche a cocer, se hace una crema con tres yemas y un poco vainilla; después se echa cinco cucharadas de azúcar, se derrite cuatro colas de pescado y se mezclan; se batan dos claras a punto de nieve, una copa de coñac y se mezcla todo. Un molde liso se unta de mantequilla, se tendrá preparado 100 gramos de almendra moli-

da, se pone una capa de almendra, otra de crema y otra de bizcochos, así hasta que se llene; se pone en un sitio fresco hasta que se enfríe, cuando esté hecho se saca con un poco de agua templada. Si se quiere se ponen pasas de Corinto

Flan

Se ponen a cocer seis jcaras de leche con vainilla o limón y seis cucharadas de azúcar; se baten seis yemas con una clara; cuando esté templada la leche se mezcla, se quema el flanero con un poco de azúcar y agua; se moja el flanero con el flan en baño-maría, se tiene un momento y después se mete al horno hasta que se cuaje y se sirve cuando está frío.

Tortilla celestina

Se baten dos huevos; se pone un poco mantequilla en la sartén, échense los huevos trabajados y al dar la vuelta se echa al medio cualquier mermelada a lo largo; se saca y se echa encima azúcar y canela. Sirvese caliente.

Dulces petit-jous

Se prepara un cuartillo de agua, 100 gramos de manteca, 230 de harina y cuando hierva el agua con la manteca se echa una corteza de limón, un poco de sal y un poquito de azúcar; se va echando harina revolviendo con una cuchara de madera hasta que esté una pasta lisa; se pone al lado del hornillo, se va echando huevo entero y trabajándolo hasta que se echen cuatro huevos; después se echa la orida, se moja una placa del horno y se pone una cucharada de masa en montoncitos, métese en el horno y cuando se haga se abre un poco del costado con las tijeras y se introduce crema pastelera.

Cresma pastelera

Póngase en una ensaladera tres cucharadas de harina y cuatro de azúcar, tres cuartos de litro de leche y un poco vainilla. Se cuece la leche con vainilla y cáscara de limón, se trabaja bien todo y se pone en la lumbre; cuando esté espeso se saca y se echan dos yemas de huevo.

Crema de café

Se prepara medio litro de leche con unos granos de café y azúcar; cuando está cocida se preparan cuatro yemas, se hace la crema y después se pasa por un chino. Se sirve en unos tarritos.

Crema de chocolate

Se hace chocolate con una onza para medio litro de leche; se le echa un poco vainilla y azúcar, se preparan cuatro yemas y se hace la crema. Se sirve igualmente en unos tarritos.

Crema de vainilla

Se cuece medio litro de leche con media barra de vainilla, déjase media hora hasta que tome el aroma y se hace como la que sigue.

Crema de naranja

Se echa a la leche una cáscara de naranja, una cucharada de harina y cuatro cucharadas de azúcar; se hace una crema con dos yemas de huevos, se baten las claras a punto de nieve echandoles azúcar hasta que tenga brillo, se mezcla con la crema, y se pone en una dulcera para servirla.

Crema a la nieve

Se cuece un litro de leche y dos yemas con una cáscara de limón o de naranja; aparte en una ensaladera, se echan tres cucharadas de azúcar, una de harina y se trabaja bien, después se echa la leche que se ha cocido y se pone en un cazo a la lumbre y cuando se espese se saca; si está demasiado espeso se echa un poco de leche, se trabaja la clara aparte y se hace merengue con azúcar, se guarnece con pelotones encima de la crema y se sirve.

Merengues

Se baten cuatro claras de huevo en una vasija de porcelana que esté bien seca hasta que se espese a punto de nieve; después échese azúcar poco a poco hasta la cantidad de media libra mezclándolo bien; luego con una cuchara se va poniendo encima de una placa mojada en agua fría, se mete en el horno a fuego lento hasta que estén duros; se unen dos merengues con un poco de masa de merengue al medio.

Crepés

Se prepara un vaso de leche con 100 gramos de harina, se deslía también un huevo, 60 gramos de mantequilla, un poco sal y se revuelve todo; se pone en un sartén una bolita de mantequilla del tamaño de un garbanzo o un poco más; después se echa dos cucharadas del líquido que está preparado, se va haciendo como tortilla hasta terminar la masa. Se puede echar un poco dulce antes que dar vuelta, y si no se hecha azúcar a los lados y se sirven.

Flan de manzana

Se hace un hojaldre de cinco vueltas, colocándolo en un molde con una mermelada de manzana, se mete en el horno y se asa.

Croquetas de arroz con leche

Se hace arroz con leche echando una yema; cuando esté fría se hacen croquetas con pan rallado y huevo, se frien, se polvorean con canela y azúcar y se sirven calientes.

Leche frita

Se pone un litro de leche con canela y limón, seis cucharadas de azúcar, se deslía en leche fría 125 gramos de harina, se va haciendo poco a poco sin dejar de menear hasta que se espese, si está ligera se añade más cantidad de harina dejando que cueza bien. Se pone un poco de agua fría en una fuente, se echa el contenido, cuando esté fría se hacen cuadrillos, se pasan en pan rallado, huevo y pan rallado, se frien y hay que servir calientes. También se pueden hacer croquetas echando una yema lo mismo que los anteriores.

Torrijas

Pártense rajas de pan francés. Se cuece leche con azúcar y canela, se empapan los panes pasando en harina y huevo, se frien, después se polvorean de azúcar y canela. También se sirve con miel derretida por encima.

Naranjas carameladas

Quitese la corteza, se hacen gajitos, se pinchan y dejan en un tamiz a escurrir. Se hace almíbar con dieciocho terrones de azúcar, seis cucharadas de agua, media de vinagre y una bolita de mantequilla como la avellana; se deja cocer hasta que esté en su punto, se echa una gotita encima del mármol y cuando esté duro es que está hecho. Cójese con una aguja un gajito de naranja, se pasa en almíbar y se deja escurrir, metiendo la aguja en un tiesto con arena hasta que se seque, y así se va haciendo con todo lo demás.

Nueces petit-jous

Se quitan las cáscaras. Se preparan 100 gramos de almendras peladas en agua caliente, se machacan echando un poco azúcar glase, mantequilla, un poco de clara de huevo y se hace una masa que no esté blanda; después se echa un poco jazmín vegetal rosa o verde, se hace con las nueces unos redonditos, se hace una cinta a la nuez que está preparada, pasándola en almíbar como las anteriores.

Carlota rusa

Se preparan unas manzanas que estén muy sanas quitándoles la piel y el corazón; se pasan por un pasa-puré, échese 250 gramos de azúcar para un kilo y un poco mantequilla o manteca, un poco cáscara de limón rallada, se trabaja bien con una cuchara de madera en fuego lento; se asan antes que hacer lo indicado; después se hacen unos picatostes de pan y se ponen alrededor de la frutera. Antes de freir se pasan en un poco de leche. Los picatostes se sirven unos encima de otros y la manzana en el centro; también se colocan tres o cuatro encima polvoreadas de azúcar.

Cartuja de albaricoque

Se cuecen los albaricoques en agua, con azúcar, canela, una cáscara de limón y un poco cola de pescado y se tendrá un poco tiempo; después se pasa en un tamiz, se echa a un molde dejándolo enfriar para que se cuaje. En el verano se hace con hielo; para sacar se necesita un poco de agua templada.

Compota de albaricoques

Pínchese los albaricoques para evitar que se revienten echándolos en un cazo con agua, azúcar, limón y canela en baño-maria hasta que se hagan. Se deja enfriar y se sirve.

Compota de fresa

Se ponen las fresas con azúcar en una cazucla; se hace almíbar y se deja enfriar; cuando esté se sacan del azúcar, se pone en una dulcera y el almíbar se echa encima.

Compota de naranjas

Se colocan en un frutero gajos de naranjas, se hace almíbar como el de las fresas, se echa encima y se sirve.

Buñuelos de viento

En un cazo se echa cuatro cacillos de agua con 25 gramos de mantequilla, sal, cáscara de limón, y cuando rompa a hervir se echa harina un poco menos que la cantidad de agua; se trabaja bien sin dejar de la mano para que no se formen pelotitas y que salga una masa fina; se deja enfriar

y se echa un poco de orida, cuatro huevos enteros, uno por uno batiéndolos bien; después, aceite caliente y abundante se irá echando con una cuchara procurando que salgan iguales, pero que el aceite no esté muy caliente. Se pueden llenar con mermelada, con crema o con lo que se quiera.

Gelatina de crema

Se hace una crema corriente con tres yemas de huevo, tres cucharadas de azúcar, vainilla y cuatro colas de pescado; después se sacan las claras, se baten a punto de nieve y se mezclan con la crema; cuando está fría se saca, se coloca en un molde que tenga agujeros, dejándolo a cuajar en un sitio fresco o con hielo.

Gelatina de naranja

Se extrae el zumo de media docena de naranjas, mójase un papel, se escurre bien, se deshace el papel y se pone en un colador para que filtre a un cacharro de barro. Se mide agua en un molde regular, poniéndolo en una cazuela con 100 gramos de azúcar y 50 de cola de pescado; se clarifica con clara de huevo bien batida con un poco de agua fría y unas gotas de limón. Cuando rompa a hervir se echa y se bate bien con una badila, dejándolo hasta que hierva; se aparta a un lado de la hornilla para que hierva lentamente. Se moja una servilleta en agua fría, se cuele a una vasija de barro, echándolo después al molde y se deja enfriar en un sitio fresco. En verano se pone con hielo.

Timbal de piña de América

Se unta de mantequilla un molde liso, se forra de bizcochos; se van colocando alternativamente rajas de piña con bizcochos hasta llenar el molde. Se hace una gelatina con

50 gramos de cola de pescado, zumo de piña y zumo de naranjas; se echa azúcar y se clarifica con clara de huevo; se pasa por una servilleta con agua fría y se llena el molde que está con la piña. En verano con hielo y en invierno al fresco.

Dulce de guindas

Se les quita el rabillo y los huesos; el agua que sueltan se guarda en una taza, se pesa la fruta que está deshuesada y se pone la misma cantidad de azúcar. El jugo que se ha guardado se echa a las guindas y se da un hervor; si no tiene bastante jugo se echa un poco de agua, se hierve un ratito, se deja reposar hasta el día siguiente. Cada día se repite la operación hasta siete u ocho días. Cuando esté frío y en su punto el almíbar se ponen en tarros de cristal, se tapan con pergamino humedecido o si no con corchos mojados, y se lacran.

Dulce de naranjas

Naranjas de piel gorda, se pincha la cáscara y se deja en agua durante tres días cambiando el agua; se hace rajitas con la cáscara y todo lo demás, se pasa la naranja se le echa azúcar; se añade un poco de agua, se da un hervor dejándolo hasta el día siguiente, hasta ocho días en que esté el almíbar en su punto.

Mermelada de ciruela

Se pone con un poco de agua un kilo de ciruelas para tres cuartos de kilo de azúcar; se pesa la ciruela quitando el hueso, se pone a cocer y cuando hierva se deja hasta el día siguiente y durante ocho días se repite la misma operación; se pasa por un tamiz y se guarda en potes de cristal, tapan-do lo mismo que los anteriores.

Brazo gitano

Se cascan cinco huevos separando la clara de la yema. se echa cinco cucharadas de azúcar a la yema: una vez que esté bien batida se echa cinco cucharadas de harina, se trabaja bien la clara a punto de nieve, se mezcla, se unta una placa de manteca con un poco de harina, se extiende allí la pasta y se mete al horno. Después se hace la crema y se pone dentro del bizcocho, se da vueltas a la pasta y una vez que esté enrollada se deja enfriar; después se hace moka o baño de chocolate, se unta encima del bizcocho y se sirve.

Moka

Se derrite 120 gramos de mantequilla, se bate bien con una cuchara de madera hasta que quede espeso; se hace café espeso, echando unas gotas a la mantequilla para que tome un poco color, se añade dos cucharadas de azúcar y cuando la mantequilla está espesa se cubre el brazo gitano haciendo unas rayas con el tenedor para adornarlo.

Bizcocho de almendra

Se preparan cinco huevos enteros y dos yemas, se le echan siete cucharadas de azúcar, se trabaja todo junto bien batido; después de batir se añaden siete cucharadas de harina, mezclándolo todo bien; se derrite un poco de mantequilla y se echa a los huevos. Se unta un molde de bizcocho con un poco de mantequilla, polvoreando de harina y almendra molida; se va echando una capa de almendra y otra de bizcocho hasta que se llene. Se mete al horno, se deja media hora; cuando esté hecho, que se conocerá en que no hace ruido, se saca y se guarnece con lo que se desee.

Torta de nata

Se mezclan doce cucharadas de harina, seis de azúcar, una tacita de nata, 100 gramos de mantequilla, dos huevos enteros, cáscara de limón rallado y una cucharilla de orida. Se trabaja bien en una ensaladera con una cuchara de madera, se pone un molde de bizcocho untado de manteca y polvoreado con harina. Se cuece bien y se deja enfriar.

Mil hojas

Se prepara el hojaldre con 250 gramos de harina, se hace un redondel en un mármol, se echa una taza de agua con un poco sal, se amasa bien, se extiende con el rodillo, siempre polvoreando de harina; se parte la mantequilla en seis pedazos, se mete un trozo, se dobla y se pone hacia abajo, se extiende, se dobla y se deja reposar diez minutos, así hasta siete veces, metiendo mantequilla en todas las vueltas menos en la séptima; se extiende la pasta, se corta en cuadrados o redondos, según se desee y se mete al horno. Una vez hechos se pone un pedazo sobre otro, guardando en el medio con fruta o crema.

Canutillos

Se hace hojaldre como el anterior, se extiende y se cortan con unos tubitos en forma de canutillos. Se mete al horno y cuando estén hechos se mete en los canutillos crema pastelera. Resultan muy exquisitos.

Helado de café

Se prepara un litro de leche con una onza de café en grano, se hace almibar con azúcar y agua; se bate una co-

pita de nata, se deja enfriar. En la leche se echa almíbar, se bate la nata en su punto, pasando la leche por un chino se mezcla con la nata y se trabaja. Se tiene preparada la heladora con una capa de hielo y sal gorda hasta que se tiene, se echa el líquido en la garrafa y se trabaja bien; cuando está suficientemente helado se añade más hielo y se deja hasta que se sirva.

Helado parfait de café

Se hace una crema con seis yemas, un litro de leche y café, se echa almíbar aparte y nata batida, se pasa por un chino y se mezcla con nata. Se trabaja como el anterior.

Helado de albaricoque

Se cuecen los albaricoques con azúcar y un poco de cáscara de limón y canela; se pasan en un tamiz y se dejan enfriar. Una vez fríos se hielan. Se puede servir con galletas o barquillos.

Helado de fresa

Se pasa la fresa por un tamiz, se hace almíbar; cuando se enfría el almíbar se mezcla con la fresa y se trabaja, se echa nata y se vuelve a trabajar. Se mete en la heladora y se manipula como los anteriores.

Helado de melón

Se quita la cáscara y se parte, poniéndose a cocer con azúcar y una cáscara de limón; cuando da dos hervores se

pasa por un tamiz, se añade el zumo de un limón, se prueba si está bien de azúcar y se deja enfriar. Después se enfría como los anteriores.

Helado biscuit

Se parten seis huevos dejando las claras aparte. A las yemas se echan 160 gramos de azúcar y se baten bien, y también las claras a punto de nieve, a las que se añade una copa de nata batida en su punto. Mézclense las tres cosas, se echan a un molde de balesque poniendo encima un papel blanco y su tapadera. Los bordes de la tapa se untan de mantequilla para que no entre el salitre; se pone en un cubo con hielo y sal muy tapado, se deja cuatro o cinco horas. Al momento de servir se limpia el molde con agua templada.

Granel de fresa

Se hace un litro de almíbar a 32 grados, y después un litro de vino blanco de lo mejor y el zumo de un par de naranjas se mezcla con el almíbar. Se prepara una garrafa y como las anteriores hasta que se haga granel; veinte minutos antes de comer se echa una libra de fresa.

Helado chantilly

Se baten cuatro claras de huevo con cuatro cucharadas de azúcar, se bate una copa de nata, échase vainilla en polvo, otra cucharada de azúcar a la nata; cuando esté bien trabajada se deja en la garrafa o en el molde hasta que se hiele.

Ponche romano

Se prepara un litro de almíbar a 30 grados, haciendo el almíbar con cáscara de limón. Se echa zumo de dos limones, una botella de vino blanco de lo mejor, se mezcla con almíbar echando medio vasito de ron, se trabaja en la heladora hasta que quede granizado.

Se sirve en las grandes comidas con el asado.

Helado mantecado

Se cuece un litro de leche y se echa un poco vainilla. Se hace helado aparte. Se hace una crema con siete yemas de huevo, se baten dos claras; el almíbar y la crema se mezclan, se mete en la heladora y a medio helar se echan dos claras batidas a punto de nieve.

MENÚS

Almuerzo

Entremeses variados
Huevos a medio luto
Merluza a la inglesa
Guisantes saltados
Entrécot con salsa bernesa

Postres

Tarta de crema, frutas y queso

Comida

Consommé royal
Fritos variados
Pollo en salsa suprema
Judías verdes en aceite y vinagre
Solomillo asado

Postres

Helado de fresa, galletas y fruta

Almuerzo

Entremeses variados
Las tres tortillas; española aparte
Osí de ternera
Habas al jugo
Lengua en escarlata con aspi

Postres

Petit-jous y fruta

Comida

Sopa de tres filetes
Langostinos y mayonesa aparte
Solomillo a la jardinera

Postres

Flan de café y fruta

Almuerzo

Entremeses variados
Huevos a mimi
Arroz a la valenciana
Coliflor al gratén
Biftecks a la maitre-hotel con patatas saltadas

Postres

Crema a la vainilla
Frutas y queso

Comida

Sopa-puré de judías blancas
Salmonetes a lo papillot
Vaca a la moda
Espárragos con salsa blanca
Pichones asados

Postres

Budín Orleans y frutas

Almuerzo

Entremeses variados
Huevos a la aurora
Ragú de ternera
Pollo asado

Postres

Buding de sémola al ron
Queso y fruta

Comida

Sopa consommé de arroz
Empanadillas de carne
Merluza al horno guarnecida de patatas cocidas
Salsa holandesa aparte
Pato asado guarnecido de berros
Ensalada aparte

Postres

Torta de nata con ponche aparte
Frutas

Almuerzo

Entremeses variados
Huevos revueltos en mantequilla
Rifones saltados
Alcachofas a la madrileña
Chuletas a la papillot con patatas fritas

Postres

Tarta de crema, fruta y queso

Comida

Sopa cola de buey
Lenguado al gratén
Cardo a lo maitre-hotel
Solomillo asado con puré
Ensalada de repollo

Postres

Babaroí
Compota de peras

Almuerzo extraordinario

Sopa italiana
Entremeses variados
Fritos variados
Menestra
Conejo a girelet
Pollos asados
Ensalada de lombarda
Cordero asado

Postres

Buding de pasas
Bizcocho genovés
Frutas
Queso
Vinos variados
Champagne

Bodas de oro

Almuerzo

Huevos alcuyas
Timbal de macarrones
Puré de espinacas
Filetes empanados con patatas fritas

Postres

Canastitos de fresas
Frutas
Queso

Comida

Sopa puré de lentejas
Bolovan a lo financier
Judías a la aldeana
Rosbif asado con patatas asadas

Postres

Buding de arroz al ron y dos postres

Menú de cazadores

Vaca a la moda en fiambre
Pollo al jugo en fiambre
Jamón con aspi

Postres

Savarin
Queso

Comida

Sopa milanesa
Frito de empanadillas
Menestra con jamón
Ternera asada con patatas saltadas y ensalada aparte

Postres

Bizcocho con compota de albaricoques y frutas

Almuerzo

Entremeses variados
Huevos a la salsa holandesa
Bacalao a la moderna
Zanahorias al jugo
Filetes de ternera mechados con jamón con puré de patatas

Postres

Torta al minuto
Ponche aparte. Frutas

Comida

Sopa de repollo
Mero con guisantes
Perdices en salmi
Judías a la inglesa
Solomillo al jugo y ensalada

Postres

Babá con compota de peras

Menú de boda

Entremeses variados

Sopa de tres filetes

Salmón al horno guarnecido de
huevos y aceitunas con salsa
tártara aparte

Solomillo a la jardinera

Vole-gas en aspi guarnecido de
trufas

Poulardas asadas y ensalada

Postres

Helado Arlequi con galletas

Frutas, compota y queso

Comida

Sopa de pasta de fideos

Frito de pescadillas

Habas con nata

Cordero asado con ensalada

Postres

Flan de manzanas y mantecada

Almuerzo

Entremeses variados

Huevos al nido

Langosta a la americana

Rabiolis

Chuletas a la parilla con pata-
tas soufflés

Postres

Briso gitano y frutas

Comida

Sopa consommé royal

Chipirones en su tinta

Repollo relleno

Tournorós a la madreña

Postres

Mil hojas

Frutas

Queso

Almuerzo

Entremeses variados

Huevos escalfados con puntas de
espárragos y salsa holandesa

Nokis a la romana

Acelgas salteadas de man-
tequilla

Biftecks con aceitunas

Postres

Buding casero al ron

Frutas

Queso

Comida

Sopa de almejas

Sesos empanados y huecos

Calabacines rellenos

Pato asado con berros

Postres

Helado de café con barquillos

Frutas

Almuerzo

Huevos a la bandera española

Anguila de río a la marinera

Lechugas rellenas

Chuletas a la milanesa

Postres

Leche frita

Queso y frutas

Comida

Sopa de tapioca

Croquetas de carne y de jamón

Judías con tomate

Solomillo asado

Postres

Buding Orleans

Frutas

Almuerzo

Entremeses variados

Huevos al gratén

Rizos de María Pepa con arroz
blanco

Judías blancas salteadas con
mantequilla

Pollo asado

Postres

Tarta de arroz

Queso y frutas

Comida

Sopa Juliana

Almejas a la bordelesa

Carne aliada

Ganso asado

Postres

Helado de vainilla y frutas

Almuerzo

Entremeses variados

Huevos y puntas de espárragos
Salsa holandesa con puntas de
espárragos

Molde de arroz y riñones saltea-
dos al centro

Patatas rellenas

Solomillo asado con puré de
judías blancas

Postres

Compota de albaricoques y fruta

Comida

Sopa consommé de repollo

Agujas de ternera

Menestra de jamón

Rosbif asado con patatas asadas
y ensalada

Postres

Buding de sémola al ron y fruta

Comida

Entremeses variados
Sopa de tres filetes
Bolovan a lo financier
Lubina guarnecida de langostinos
Salsa balaís aparte
Cartuja de perdiz
Somolomillo en Chateaubriand
Gallina en galantina
Espárragos con salsa holandesa
Pollos asados con ensalada

Postres

Helado parfait de café
Torta de almendra
Dos fruteros con frutas y queso
Champagne, vino blanco de Santaguda, tinto Riscal, café y puros

Almuerzo

Entremeses variados
Huevos a lo flamenco
Ragú de ternera
Pechuga de pollo con aspí
Postres: Flan y frutas

Comida

Sopa de pasta
Croquetas y sesos fritos
Chipirones en su tinta
Pollo asado con berros. Ensalada

Postres

Helado chantilly y frutas

Almuerzo

Entremeses variados
Huevos a la bandera española
Riñones salteados y arroz blanco
Bifteck solomillo salsa maitre-hotel con patatas fritas.
Postres
Buding de sémola al ron

Comida

Sopa consommé royal
Filetes de pescadilla fritos con limón
Gallina en pepitoria
Solomillo asado guarnecido de judías verdes y ensalada aparte

Postres

Bizcocho de Moka
Compota de fresa y frutas

Almuerzo

Entremeses variados
Tortilla de espárragos
Arroz blanco con riñones salteados.
Guisantes salteados
Biftecks a lo maitre-hotel con patatas salteadas

Postres

Buding de pasas al ron
Frutas y queso

Comida

Sopa puré de judías
Lenguado al gratén
Ternera en fricandó
Pollo asado con berros
Ensalada

Postres

Helado parfait de café
Pastas y frutas

Almuerzo

Entremeses variados
Huevos a mími
Timbal de macarrones
Alcachofas a la madrileña
Entrecot con salsa bernesa

Postres

Savarin al ron
Frutas y queso

Comida

Sopa puré de lentejas
Agujas de ternera
Merluza cocida guarnecida de patatas y salsa holandesa aparte
Ternera asada con berros
Ensalada

Postres

Buding Orleans

Almuerzo

Sopa de tres raíces
Fritos variados
Salmón salsa tártara (cocido)
Solomillo a lo financier
Judías verdes a la inglesa
Pavo asado, ensalada
Postres
Helado mantecado
Bizcochos de almendra
Dos fruteros de frutas y queso

Comida

Entremeses variados
Sopa de espárragos
Langosta cocida guarnecida de huevos duros y limones
Salsa moyonesa aparte
Bolovan con pichones
Ternera al jugo con salsa blanquet aparte guarnecida de peritas de patatas

Postres

Mous de jamón
Espárragos cocidos con salsa blanca aparte
Pollos asados, ensalada

Postres

Helado de vainilla
Pastas
Frutas variadas
Café, copa y puro

INDICE

Croquetas	17
Cevitita de huevos y de patatas	17
Rabiolis	17

VERDURAS

Modo de cocer alcachofas	18
Alcachofas	18
Alcachofas a la madrileña	18
Cardo	18
Cardo a la maitre-hotel	19
Cardo frito	19
Judías verdes salteadas	19
Judías a la inglesa	20
Judías con tomate	20
Judías a la aldeana	20
Guisantes	20
Guisantes salteados	20
Guisantes	20
Hapollo relleno	21
Zanahorias a la flamenca	21
Zanahorias con nata	21
Habas	21

PESCADOS

Almejas a la marinera	22
Almejas a la provenzal	22
Almejas a la bordelesa	22
Musculos mariscos	23
Lengosta a la americana	23
Lengosta a la bordelesa	23
Lengosta con mayonesa	24
Vinagreta	24
Lenguado a la crema	24
Lenguado al gratén	25
Lenguados fritos	25
Merluza a la inglesa	25
Merluza cocida	26
Merluza a la marinera	26
Oril de lenguado	26

Salsa holandesa	26
Salmón asado	27
Salmón cocido	27
Pescadillas	27
Pescadillas al gratén y fritas con rebozo	27
Mero en salsa	28
Anguilas de río	28
Raya con mantequilla y aceite	28
Chipirones en su tinta	28
Chipirones a la moderna	29
Chipirones en salsa verde	29
Atún	29
Atún al gratén	30
Atún cocido	30
Salmonetes a la papillot	30
Salmonetes a la provenzal	30
Salmonetes a la parrilla	31
Salsa blanca	31
Sardinas a la parrilla	31
Sardinas fritas	31
Anchoas a la papillot	32
Anchoas en picatostes	32
Sardinas en escabeche	32
Merluza frita	32
Bacalao a la vizcaína	33
Bacalao a la moderna	33
Bacalao pill-pill	34
Bacalao con pimientos y tomates	34
Bacalao al ajo arriero	34
Bacalao a la crema	35
Bacalao a la donostiarra	35

CARNES

Chuletas cerdo empanadas	35
Albóndigas	35
Rizos de María Pepa	36
Paella a la valenciana	36
Riñones salteados	36

Salsa española	37
Carne rellena	37
Ternera a la reina	37
Biftecks con anchoas	38
Patatas salteadas	38
Biftecks a maitre-hotel	38
Biftecks de solomillo	39
Solomillo en Chateaubrian	39
Turmeros a la madrileña	39
Glas de carne	39
Solomillo a la Madera	40
Salchichas y chorizos con puré de patatas	40
Solomillo con riñones	40
Solomillo a la jardinera	40
Solomillo a la portuguesa	41
Solomillo napolitano	41
Solomillo a la italiana	42
Salsa bernesa	42
Solomillo con puré patatas	42
Hígado de ternera	42
Corazón de ternera	43
Sesos con salsa bordelesa	43
Modo hacer salsa bordelesa	43
Blanquet de ternera	43
Falda de ternera	44
Ternera a la flamenca	44
Ragú de ternera	44
Ternera en fricandó	44
Chuletas a lo papillot	45
Chuletas a la milanese	45
Escalope de ternera	45
Ternera con salsa naranja	45
Vaca a la moda	46
Vaca con aceitunas	46
Carne aliada	46
Filetes de vaca empanados	47
Entrecot con salsa bernesa	47
Estofado de carne	47
Asadura de ternera	47
Manos de ternera	48
Lengua de vaca	48

Lengua de ternera	48
Modo hacer salsa tártara	49
Modo de hacer mayonesa	49
Caracoles	49
Morros de ternera	49
Manos de cerdo	49
Lomo de cerdo con leche	50
Manos ternera a la aldeana	50
Lengua al gratén	50
Chuletas de cerdo	50
Lomo de cerdo salsa Robert	51
Carnero asado	51
Carnero a la bretona	51
Carnero a las siete horas	52
Carnero a la milanese	52
Espalda carnero con nabos	52
Chuletas de carnero	53
Salsa maitre-hotel	53
Patatas salteadas	53
Espaldilla cordero rellena	53
Cordero en cilindrón	54
Cordero asado salsa pebre	54
Chuletas cordero a italiana	54
Chuleta cordero bechamela	55
Criadillas cordero o ternera	55
Sesos empanados	55
Sesos huecos. Fritos variado	55
Osi de ternera	56

AVES

Gallina en pepitoria	56
Pollo a lo Marengo	56
Pollo salteado	57
Arroz blanco	57
Pechuga gallina mechada con jamón a la madrileña	57
Pato a lo chambón	57
Pato con guisantes	58
Guisantes cocidos	58
Pato con aceitunas	58
Pato con nabos	58

	Páginas
Pato asado.....	59
Pavo asado.....	59
Pollo a medio luto.....	59
Capones asados.....	60
Ari de capón.....	60
Palomas.....	60
Pichones en compota.....	60
Pichones con guisantes.....	61
Perdices a Mirenchu.....	61
Perdices en salmí.....	62
Perdices con macedonia de hortalizas.....	62
Perdices en escabeche.....	62
Perdices en salsa montería.....	63
Perdices asadas.....	63
Ganso asado.....	63
Ganso con charlotas.....	63
Hígado de ganso.....	64
Pajaritos a la broche.....	64
Pájaros en salsa.....	64
Codornices asadas.....	64
Patos de monte.....	64
Becada o chocha en salmí.....	65
Becadas o chochas asadas.....	65
Empanada de ganso.....	65
Conejo a girulet.....	67
Conejo salteado.....	67
Sigot de liebre.....	67
Liebre en salsa de montería.....	68
Pollo supremo.....	68
Gallina en galantina.....	68
Paté de foie.....	69
Lengua a la escarlata.....	70
Queso de cerdo.....	70
Bolovan a lo financier.....	71
Mollejas en salsa poulette.....	71
Mous de jamón.....	72

SALSAS

Salsa ginebrina.....	72
Salsa balois.....	72

	Páginas
Salsa tártara.....	73
Salsa italiana.....	73
Salsa Chateaubriand.....	78
Salsa godar.....	73
Salsa pebre.....	73
Salsa picante.....	74
Salsa diablo.....	74

ENSALADAS

Ensalada rusa.....	74
Lechugas blancas.....	75
Ensalada de escarola.....	75
Ensalada de patatas.....	75
Ensalada de judías verdes.....	75
Ensalada de repollo.....	75
Ensalada de coliflor.....	76
Ensalada de lombarda.....	76

POSTRES

Polvorones.....	76
Mantecados.....	76
Galletas arrósteguis.....	77
Galletas criardes.....	77
Bollos de leche.....	77
Pastas de Corinto.....	78
Lenguas de gato.....	78
Torta al minuto.....	78
Blunque.....	79
Babá.....	79
Savarin al ron.....	80
Budín con arroz con leche.....	80
Budín de sémola.....	80
Budín de pasas al ron.....	81
Budín de pasas.....	81
Budín Orleans.....	81
Flan.....	82
Tortilla celestina.....	82
Dulces petit-jous.....	82
Crema pastelera.....	83
Crema de café.....	83

	Páginas
Crema de chocolate.....	83
Crema de vainilla.....	83
Crema de naranja.....	83
Crema a la nieve.....	84
Merengues.....	84
Crepés.....	84
Flan de manzana.....	85
Croquetas de arroz con leche.....	85
Leche frita.....	85
Torrijas.....	85
Naranjas carameladas.....	86
Nueces petit-jous.....	86
Carlota rusa.....	86
Cartuja de albaricoques.....	87
Compota de albaricoques.....	87
Compota de fresa.....	87
Compota de naranjas.....	87
Buñuelos de viento.....	87
Gelatina de crema.....	88
Gelatina de naranja.....	88

Timbal de piña de América.....	88
Dulce de guindas.....	89
Dulce de naranjas.....	89
Mermelada de ciruela.....	89
Brazo gitano.....	90
Moka.....	90
Bizcocho de almendra.....	90
Torta de nata.....	91
Mil hojas.....	91
Canutillos.....	91
Helado de café.....	91
Helado parfait de café.....	92
Helado de albaricoque.....	92
Helado de fresa.....	92
Helado de melón.....	92
Helado biscuit.....	93
Granel de fresa.....	93
Helado chantilly.....	93
Ponche romano.....	94
Helado mantecado.....	94
MENÚS.....	95