No 8009a 51

BOSTON·PUBLIC·LIBRARY
1819·ROBERT·CHARLES·BILLINGS·1899
From the income of the
Robert Charles Billings
Fund

Boston Public Library

Do not write in this book or mark it with pen or pencil. Penalties for so doing are imposed by the Revised Laws of the Commonwealth of Massachusetts.

This book was issued to the borrower on the date last stamped below.

JAN -3 [illegible]		

FORM NO. 609; 12,3,37: 500M.

NOVÍSIMO MANUAL

DEL

COCINERO PRACTICO CHILENO

COLECCION ESCOJIDA

DE

GUISOS Y POSTRES

DE LAS COCINAS

FRANCESA, ESPAÑOLA, ALEMANA, ITALIANA Y CHILENA

ARREGLADA ESPECIALMENTE PARA EL USO DE LAS DUEÑAS DE CASA CHILENAS

CONTIENE ADEMAS

Gran número de recetas puestas al alcance de todos, para postres de todas clases, dulces de almíbar, helados, frutas en aguardiente, etc., etc.

SANTIAGO DE CHILE

IMPRENTA Y LIBRERIA NACIONAL DE F. T. LATHROP

1896

NOVÍSIMO MANUAL

DEL

COCINERO PRACTICO CHILENO

COLECCION ESCOJIDA

DE

GUISOS Y POSTRES

DE LAS COCINAS

FRANCESA, ESPAÑOLA, ALEMANA, ITALIANA Y CHILENA

ARREGLADA ESPECIALMENTE PARA EL USO DE LAS COCINAS DE CASA CHILENA

CONTIENE ADEMAS

Gran número de recetas puestas al alcance de todos, para postres de todas clases, dulces de almíbar, heladas, frutas en aguardiente, etc., etc.

761

SANTIAGO DE CHILE

IMPRENTA Y LIBRERIA NACIONAL DE F. T. LATHROP

1896

RECOMENDACIONES IMPORTANTES

El aseo debe ser siempre la primera cualidad en una cocina, tanto en las ollas como en los demas útiles que se emplean. El cocinero debe fijarse, sobre todo, en el aseo de su persona.

Es preferible para la salud usar cacerolas de fierro i porcelana; las otras, tanto de cobre como de lata, están espuestas, al menor descuido, a crear moho. Jamas se debe guardar guiso en ninguna clase de ollas: si se quiere guardar algo de un dia para otro, se debe usar algun trasto de porcelana, de vidrio o greda.

La carne de vaca para el puchero debe hervir de tres a cuatro horas. La de carnero debe hervir tres. La de cordero hora i media; la de ternera, dos. La de chancho, tres. Un jamon, cinco. Una gallina vieja, cuatro. Un pollo, una o una i cuarto.

Las verduras deben siempre ponerse a cocer en agua hirviendo; solo los porotos i lentejas se echan en agua fria.

El arroz, la sémola i el sagú se deben siempre poner a cocer en agua, aunque despues se tengan que guisar en leche.

Si se quiere espesar alguna salsa con huevos, se baten ántes éstos en una tacita con una cucharada de agua o caldo, para que, al unirlos a la salsa, no se corten.

Todos los guisos guardados de un dia para otro, al calentarlos, no se deben tapar: los guisados del mismo dia deben taparse siempre.

Al calentar un caldo guardado de un dia para otro, no se debe dejar hervir, para evitar que tome mal gusto.

Cuando se cuece un pescado, al ponerle en la pescadera, se va al fondo i se conoce que está cocido cuando sube i tambien la piel se puede sacar con facilidad.

Conviene blanquear muchas veces cierta clase de legumbres, como coles, coliflores, bersas, etc., para quitarles la parte ácida, o disimular su acritud: todo esto puede hacerse colocando en el agua en que se pone a cocer un pedazo de miga de pan envuelto en un trapo mui fino. Despues que se le haya dejado hervir como un cuarto de hora, se saca aquella muñequita en que está envuelta la miga, la que se habrá llevado todo el mal sabor.

Si se deshace la muñequita, que se ha cocido con las coles, porotitos, coliflores, etc., se percibirá que el pan ha adquirido un olor fétido i de mui mal gusto.

No se debe jamas apretar i estrujar directamente un limon para echar su zumo en los manjares que se están preparando, sino en una taza. Podria suceder de lo contrario que cayendo en el plato alguna de las pepas del limon, i quedándose en él, lo volviese enteramente agrio.

El queso de bola, de la Mancha i de otras partes, no siendo de los blancos, como el de Chanco, vienen mui bien a todas las sopas, i así podrán utilizarse las sobras i restos del queso, rayándolo en un plato i sirviéndolo al mismo tiempo que la sopa.

Cuando haya que cocer leche, será bueno enjuagar con un poco de agua fria la vasija, la que no se enjugará despues

de haber botado el agua. La capa de humedad que queda en el fondo de la vasija impide que se adhiera i pegue a ella la leche.

Cuando se hayan de usar cebollas picadas o cortadas en rajas, conviene suprimir las cabezas i las colas, para disminuir su acritud.

Esto no puede hacerse si son cebollitas que deben figurar enteras en un plato.

Es un error creer que la sal morena encierra mas principios salados que la sal refinada, contiene muchas mas impurezas i materias estrañas que se prestan mas a la falsificacion.

Muchos zumos, sustancias o caldos de carne u otras cosas cocidas, tienen necesidad de pasarse por el cedazo. Debe preferirse el *cedazo de telas metálicas* a los cedazos de crin. Son mucho mas fáciles para mantenerlos perfectamente limpios i sin que conserven sabor alguno. Se puede tenerlos tan finos i espesos como se quiera.

Las desgracias i accidentes ocasionados por las vasijas, cacerolas i utensilios de cobre que el descuido de una criada puede dejar oxidar, hace que nosotros recomendemos con la mayor instancia a nuestras lectoras que en las nuevas compras que hagan, prefieran en los trastos de cocina los de fierro colado, fundido i con un esmalte de loza en su interior.

SOPAS-CALDOS

POTAJES PURES

Sopa Juliana

Se cortan en rebanaditas dos zanahorias, una cebolla en pedacitos mui delgados i chicos i se pone a freir en un poco de mantequilla, despues se pican dos hojas de repollo, cuatro o seis de acelgas i se ponen a cocer en agua hirviendo, cuando están cocidas se lavan, se secan en una servilleta i se ponen en el caldo con la zanahoria i la cebolla. Cuando haya hervido todo tres horas se le echa una docena de hojas de lechuga picadas tambien, se deja hervir algo mas i se sirve. Si hubiese acelgas se tendrán cocidas aparte i se agregarán a todo al tiempo de servir.

Sopa de gallina

Se cuece la gallina con rebanadas de cebolla, cuando esté bueno el caldo, se le saca la gordura de encima i en ésta se deshace dos cucharadas de harina i se le echa el caldo preciso para la sopa: la sopa de la gallina se pone en el caldo i al tiempo de mandarla a la mesa se le pone una copa de vino blanco.

Sopa de arvejas

Se cuece la gallina con sal, apio i porrones hasta que esté blanda. Entónces se limpia perejil i hojas de lechuga i se muelen junto con arvejas crudas en la piedra. Se pone en una cacerola un pedazo de mantequilla i dos cucharadas

de harina, lo que esté derretida i unida con la harina se le pone las verduras molidas i se le deja calentar un rato i se le echa encima el caldo de la gallina dejándose hervir. Debe quedar un poco espesa. Se cuela en la sopera, se le pueden poner pedacitos de pan fritos en mantequilla i las presas de la gallina.

Sopa de camarones

Las cáscaras de los camarones, ménos las de la cabeza, se ponen al horno para que se tuesten bien, se machacan hasta hacerlas polvo, se pone en una sarten una cucharada de mantequilla, cuando esté derretida se le une la cáscara con una cucharada de harina, se revuelve bastante en el fuego i se le pone como cuatro cucharadas de caldo, se saca del fuego i se le echa bastante caldo, se le pone pan rayado i se pone a hervir, se cuela, i si está mui espesa se le pone mas caldo; al tiempo de mandarla a la mesa se le echa unas bolitas de migas de pan, huevos, nuez moscada i un pedacito de mantequilla cocida en el caldo aparte. Tambien se le echa a la sopa si se quiere, las colas de los camarones.

Para hacer las bolitas de que arriba se habla, se bate una cucharada de mantequilla hasta que dé espuma, se le pone tres yemas i dos claras, un poquito de nuez moscada i sal; se revuelve echando de a poquito pan rayado hasta que esté espeso, se mojan las manos en agua i se hacen las bolitas, se echan al caldo hirviendo, teniendo cuidado de no tapar la olla hasta no servirla a la mesa.

Sopa de machas

Se lavan bien, se echan a cocer con las conchas, cuando estén bien cocidas se sacan de éstas i se vuelven a lavar para quitarles la arena. Se frie un poco de cebolla en rebanadas en color: cuando ya esté frita se frie un poco de pan, calculando que no quede mui espesa la sopa; se le echa el caldo en que se cocieron las machas, bien colado se pone pimienta, perejil, apio un poquito de ají i junto con las machas se pone a hervir a fuego lento.

Sopa de ostras

Como dos cucharadas de harina se frien en mantequilla, se les pone un poco de leche para hacer una mazamorra, se aclara con caldo i el de la ostra debe quedar de un espesor regular, i al tiempo de mandarla a la mesa se le unen las ostras, que no deben hervir mas que un instante, i unas tostaditas de pan frito.

Sopa imitacion de cola de vaca

En el caldo de la sopa se echa un puñado de pimienta entera, rebanadas de papas, de zanahorias i de nabos mui delgaditas, fritas en mantequilla o grasa, bastante pan en pedazos i carne del cocido picada, tambien frita en mantequilla. Todo esto se deja hervir hasta la hora de la comida, entónces se pasa por el cedazo, teniendo cuidado que no quede espesa.

Sopa de tallerines

Se cuecen los tallerines en agua i sal, en una fuente se acomoda una capa de tallerines i otra de cebolla estofada, queso rayado i caldo tambien del estofado. Para esta sopa es preciso hacer un estofado con vino mui bueno i con bastante sustancia.

Sopa de calabazas

Se cortan las calabazas en rebanaditas delgadas, se ponen al sol o al horno un rato, se frien revolcándolas en la harina, junto con rebanadas de cebolla i un poco de tomate, se acomoda en una fuente capa de calabazas, capa de cebolla i encima queso rayado, ántes de ponerla al fuego se le pone caldo o agua hirviendo con sal. Poco ántes de llevarla a la mesa se le baten tres huevos con caldo i se desparraman por toda la fuente.

Sopa al conde de Paris

Se toman tres onzas de harina de arroz, se echan en una cacerola con seis pocillos de caldo que se irán echando poco a poco, teniendo cuidado de deshacer bien el arroz en el caldo. Se pone al fuego revolviéndolo continuamente hasta que esté cocido; una hora de cocimiento es suficiente para

servirlo. Agréguesele un batido de cuatro yemas de huevo deshechas en un vaso de leche i un pedacito de mantequilla.

Sopa a la Condé

Se cuecen cuatro zanahorias i cuando estén cocidas se deshacen con una cuchara i se pasan por un tamiz; se tiene el caldo preparado i media hora ántes de servirla se le echará el pebre de zanahorias, un pedazo de mantequilla i un poquito de nuez moscada; tambien se tendrán fritas unas tostaditas de pan de la forma i tamaño de un diez i se pondrán en la sopera al tiempo de servirla.

Sopa a la valenciana

Un plato de arroz se lava bien i se pone en una fuente con cuatro cucharadas de aceite i un poco de azafran, se le echa tambien cebolla en rebanadas, tomate i pimienta, todo esto frito en aceite. Cuando el grano de arroz principia a abrir, se llena la fuente de caldo i se deja hervir hasta que se consuma todo el caldo, el arroz debe quedar tan seco que se desgrane. Tambien se puede adornar la sopa con pimientos asados i rellenos con el arroz de la sopa i con ramas verdes de apio.

Sopa de verdura

Se pica mui menudo un poco de repollo, ápio, perejil, porotitos, cebollas i papas; tambien se le pone hígados de aves; picado todo esto se pone a cocer en un buen caldo, luego que esté bien cocido se espesa con un poquito de harina deshecha en agua fria, se revuelve i se deja un ratito en el fuego.

Sopa de lentejas

Se cuecen lentejas en caldo con zanahorias, cebollas i dos clavitos de olor; cuando estén bien cocidas se cuelan i se echan a la sopera sobre pedacitos de pan fritos en mantequilla.

Sopa de lechugas

Se cortan hojas de lechuga fina i se frien en mantequilla, se vacia el caldo encima i se deja hervir; en la sopera se

tiene pedacitos de pan tostados i fritos en mantequilla, el caldo se echa sobre el pan.

Sopa de zanahorias

Se cuecen zanahorias en caldo, se pasan por un cedazo i se echa el caldo de la sopa; se frie un poquito de harina en mantequilla i se echa al caldo para espesarlo i se agregan arvejas frescas; cuando éstas están cocidas se vacia la sopa en la sopera que debe estar preparada con pedacitos de pan fritos en mantequilla.

Sopa de ravioles

Se hace una masa con harina, huevos frescos i un poco de sal, se adelgaza hasta dejarla del grueso de un papel. Se tiene preparado un picadillo compuesto de cuantas carnes haya a mano: pescado, ave, ternera, etc., con el que se irán formando montoncitos a distancias iguales sobre la mitad de la masa, se humedece i se cubre lo relleno con la otra mitad apretando con los dedos el espacio que media entre uno i otro monton, para aislarlos i que se pegue la masa. Se corta ésta haciendo cuartos de tamaños regulares, que se van colocando sobre la tapa de la cacerola i despues se echa al caldo para que se cueza cinco minutos. Se sirven estos ravioles acompañados de un plato de queso rayado. Puede tambien disponerse este plato del modo siguiente: se pone en la sopera un capa de ravioles, sobre éstos otra de queso rayado i mantequilla derretida i se continúa alternándola hasta llenar la sopera, derramando encima el caldo en que se han cocido.

Sopa de jigote

Se cortan en rebanadas dos cabezas de cebolla i se frien en un poco de color; se cortan dos panes en rebanadas, i se tuestan, se acomodan en la fuente por capas de cebolla i de pan, veinte centavos de carnaza asada i bien picada, medio vaso de vino, pimienta entera, sal i un poco de caldo. Se pone al fuego para que hierva bien.

Sopa de macarrones con queso

Se echan los macarrones en el caldo cuando están hirviendo bien, se menean i espuman continuamente, dejándo-

los cocer un cuarto de hora, i despues se retiran, dejándolos hervir a fuego lento hasta que estén bien cocidos; ántes de servirlos se les echa encima rayaduras de queso. La sopa debe estar espesa; tambien se sirve el queso rayado en plato i es preferible. Los macarrones quedan mui gustosos cocidos en caldo de estofado.

Sopa de primavera

Se prepara como la anterior, añadiendo espárragos i cebollas pequeñas escaldadas de antemano, i rábanos pequeños; i para quitar la aspereza de estas legumbres se echa un poco de azúcar en el caldo.

Sopa de arroz

Se debe calcular una onza por persona, si es de buena calidad; despues de lavado en agua tibia tres o cuatro veces, frotándolo con las manos, se pone a cocer a fuego lento con caldo cocido.

Sopa a la jardinera

Se cortan unas tiritas de zanahorias i nabos; tómese lechuga, acedera i perifollo picado, i se rehoga todo con manteca o aceite; se echa despues caldo del puchero, echando un puñado de arvejas i algunas cabezas de espárragos, i luego que estén estas legumbres bien cocidas, se espuman i se echan sobre las cortezas de pan.

Sopa de pasta, de fécula, sémola i sagú

Para la sopa de pasta deberá cuidarse que el caldo esté hirviendo al tiempo de echarla a cocer. Los fideos están cocidos al segundo hervor, así como los pecesillos, estrellitas i demas pastas menudas. En cuanto a las pastas gruesas como macarrones, tallerines etc., necesitan mas siempo, i debe cuidarse de revolverlas para que no se agurrullen en el fondo. Estas últimas se sirven jeneralmente con queso rayado. Toda sopa de pasta debe presentarse a la mesa bastante caldosa, esceptuando las tostadas.

La sopa de sémola, la de fécula, i la de sagú se hacen lo mismo.

Sopa de fideos

Se pone a cocer unos cinco centavos de cabeza de vaca i se deja hervir hasta que se suelten los huesos; se cuela este caldo para que quede bien limpio i se pone nuevamente a hervir; despues se le echa el fideo en la cantidad que se quiera i se pone otra vez a cocer a fuego lento; se le agrega pimienta entera i yerba-buena, cebolla i se deja reposar. Esta sopa se hace con cualquiera clase de fideo o macarrones. Si no se quiere hacer un caldo aparte como se deja indicado, se hace uso del puchero, como es costumbre.

Tambien debe tenerse presente que cuando se le quiera agregar pan a esta sopa, ántes de servirla, se ponen a tostar unas tajadas i se le agrega, dejándola reposar un poco para que tome un buen sabor.

Sopa de sémola

Se cuece el caldo del puchero o sustancia i se echa la sémola; obsérvese que estando mas sujeta esta pasta a aglutinarse, es menester menearla mas continuamente que las demas pastas; media hora es suficiente para cocerse. La sémola en leche se hace lo mismo, solo que en lugar de caldo se le echa leche.

Sopa de tortuga

Despues de bien lavadas como dos libras de carne de tortuga, fríese en una cacerola con tres onzas de manteca, añadiéndole dos hojas de laurel, la sal correspondiente i unas cebollas picadas; cuando se halle todo frito, un manojito de perejil picado, dos clavos, pimienta molida, unas avellanas tostadas, machacadas, cuatro platos de caldo i un vaso de vino blanco; sazónese i déjese hervir hasta que esté cocida, i se sirve.

Sopa de cabeza de ternera, llamada de tortuga

Esta sopa que los ingleses llaman *Mock-turtle*, se hace tomando unos pedazos de cocido de cabeza de ternera conservando el pellejo i cortándola en pedacitos cuadrados; póngase en ello tomillo, cebolleta, laurel, seta, jamon magro clavos, pimienta.

Mézclese todo con manteca, haciéndose un rojo con la suficiente cantidad de agua para la sopa, que debe ser bastante espesa.

Sopa de choros o machas

Se lavan bien los choros o machas i se ponen a cocer en una cantidad de agua regular; cuando haya hervido un cuarto de hora se sacan de las conchas, en seguida en una fuente de barro preparada al efecto, se pone pan rebanado, ajo molido, una cabeza de cebolla en cortezas, seis onzas de grasa o manteca echa color, se agregan los choros o machas i se le pone el caldo en que se han cocido ántes, se hace hervir media hora mas si es nscesario, i se sirve.

Caldo de sustancia

Se pone media pierna de ternera, un trozo de carne de vaca i alguna ave a cocer con caldo de puchero: se tiene cuidado de menear i espumar, añadiéndole mas caldo i clavo de especie: se ha de cocer a fuego lento cinco horas i despues se pasa por tamiz.

Caldo de pollo

Póngase medio pollo sin gordura a hervir en un litro de agua por espacio de una hora i se le añaden unas hojas de lechuga i perifollo, sazonándolo con sal.

Caldo de ternera para enfermos

Se hace del mismo modo que el anterior; pero el trozo de carne debe ser de tapa.

Caldo de gallina

Cuézase con dos litros i medio de agua una gallina despues de haberla escaldado las patas. Déjese cocer a fuego lento hasta que se reduzca a dos litros.

Caldo hecho en una hora

Córtese en pedacitos una libra de carne de vaca o ternera, rehóguese en cacerola con cebolla, tocino, i medio vaso de agua hasta que principie a pegarse, en cuyo caso se aña-

de agua hirviendo i se sazona con sal. Se cuece tres cuartos de hora i despues se cuela por tamiz.

Potajes

El potaje es un conjunto de legumbres i hortalizas reunidas, compuestas de aceite frito, espesado con harina i huevo, i servido en los dias de viérnes. En el potaje de garbanzos se tendrá presente que es necesario que estén algunas horas en agua de sal o de pescado, sin cuyo requisito saldrian ásperos por la falta de la carne.

Potaje de verdura

Se cuecen dos onzas de arroz en agua, dos onzas de garbanzos pelados previamente en lejía, acelgas i zanahorias cocidas i mui picadas. Se une todo en una fuente con una cucharada de color, un poco de caldo, sal i pimienta. Se pone a fuego lento para que se conserve.

Potaje de coles

Despues de bien lavadas se cuecen con sal, despues se frien i se escurren, cortándolas en pedazos gruesos, se rehogan con aceite o manteca, sal, pimienta i nuez moscada en polvo. Despues se les echa un poco de leche, i se cuece a fuego lento hasta que la salza se reduzca i quede la col bien ligada.

Potaje de lentejas

Se cuecen con sal, i poniéndolas en una cacerola con aceite o manteca i perejil picado, se rehogan un poco, i despues se añade agua, sirviéndolo con unas cortezas fritas o sin ellas.

Potaje de garbanzos

Despues de bien cocidas dos cebollas, se guisan con aceite, se le echan huevos batidos o pan mojado i disuelto en agua, i un poco de clavo i pimienta.

Puré de frejoles, lentejas, arvejas, habas, etc.

Se cuece cualquiera de estas legumbres verdes en caldo, añadiendo ruedecitas de zanahorias i cebollas con un poco de manteca: despues de cocidas se machacan en un mortero

i el zumo se pasa por tamiz, añadiéndole mas caldo si estuviese mui espeso, i despues se echa este zumo sobre algunos pocos i pequeños pedacitos de pan frito, i cuando estén bien colocados se sirve. Si se quiere que conserve el puré el color verde de la legumbre, puede echarse el jugo de unas espinacas machacadas.

En dias de vijilia se pone caldo de pescado i aceite en vez de manteca.

Puré de lentejas

Cuézase una libra de lentejas en caldo de puchero, un poco de tocino, dos zanahorias, dos cebollas adelgazadas, i rehogadas en manteca, i dos clavos. Cuando esté todo cocido, se pasa por un cedazo, se adelgaza el puré con caldo, se cuece en una cacerola para espumarlo, i se echa sobre cortezas de pan fritas.

Se puede hacer este puré para vijilias sustituyendo el aceite de tocino.

Puré de garbanzos

Se cuecen con caldo de carne dos libras de garbanzos (que se habrán puesto a remojar la víspera con un poco de sal), i se añade una cebolla, tocino, zanahoria i un manojito de yerbas; se procurará que su hervor sea poco a poco, cuando estén cocidos se les quita la cebolla, zanahoria i tocino, se pasa todo por el cedazo, estrujándolo bien, i desengrasado i sazonado, se calienta i se sirve el puré.

Puré de papas

Se cuecen con agua i sal cuatro libras de papas blancas, peladas i cortadas en cuatro partes cada una. Antes de su total cocimiento se les quita bien toda el agua i en la misma cacerola tapada se pondrá bajo la hornilla para que acaben de cocerse i se pongan harinosas. Entónces se revolverán con una cuchara, poniendo un poco de manteca de vaca, i pasadas al cedazo, se desharán con caldo de ave i se pasarán por el tamiz. Al tiempo de servirse se aumentarán cuatro yemas batidas.

Puré de porotitos verdes

Dos libras de porotitos verdes se cuecen en agua hirviendo con sal, a fuego fuerte para que no pierdan el color, despues de cocidos se sacan los porotitos i se les pone en agua fria pasándolos por el cedazo. Pónganse despues en una cacerola limpia con un poco de azúcar, se aumenta el caldo suficiente para que no quede ni mui claro ni mui espeso i se sirve mui caliente con algunos pedacitos de pan fritos.

CAZUELAS, CARBONADAS

Cazuela de ave

Se pela bien la gallina, se destripa, se lava i desposta en presas, en seguida se pone a cocer en regular cantidad de agua, cuando esté hirviendo se espuma bien para que quede el caldo limpio i claro, despues se sacan las presas i se ponen a freir en grasa quemada, se le agrega condimentos i papas partidas, un poco de arroz, porotos verdes i arvejas, si las hai, dos cabezas de cebollas i una de ajo; despues de hecha esta operacion se le agrega el caldo en que ha hervido la gallina i se pone a cocer a fuego lento hasta la hora de la comida Antes de servirla se aliña con huevo batido i verduras.

Cazuela de cordero

Se lava la carne i se pone a cocer, cuando se haya espumado bien se saca el caldo i se pone la carne a freir en color con ajo molido, cominos i unos cuantos granos de pimienta, despues se le agrega a la olla el caldo, se le pone papas, arroz, porotos verdes i arvejas. Antes de servir a la mesa se aliña con huevo batido.

Carbonada en caldo

Se corta la carne en pedazos chicos i se pone a cocer en regular cantidad de agua con sal, luego que hierva se espu-

ma, despues se saca la carne i se pone a freir en grasa quemada; se pican papas, zapallos, porotos verdes i arvejas, si las hai, o repollo, todo eso se frie con la carne; en seguida se le echa el mismo caldo i se pone a cocer de nuevo, se le agrega todos los condimentos que se quiera i se deja reposar por una o mas horas; al tiempo de servirla se le alifia con huevo.

Carbonada seca

Se pica carne cruda de vaca, se pone a freir en un poco de color, una vez frita se le agregan papas, zapallo tierno, choclo i porotitos, todo esto va picado i se calcula tanto de carne como de recaudo, despues se le pone dos cucharadas de vino, una de vinagre i toda clase de olores, i se deja cocer en fuego lento hasta la hora de comida.

COCIDOS O PUCHEROS

En una olla proporcionada a las viandas que se han de cocer se pone agua, i luego que esté caliente se echan los garbanzos i carne bien lavada i bien despellejada, por cada libra de vaca o carnero debe echarse media de garbanzos: cuando principie a hervir se espumará, cuidando de no excederse, a fin de no privar al cocido de la sustancia: dos horas despues puede añadirse un poco de jamon, tocino i una cebolla pequeña: se deja hervir todo a fuego lento, sazonándolo con sal, i añadiéndole de cuando en cuando agua templada: si a este conjunto se añade media gallina, despojos de pavo, etc., se logrará con método tan sencillo i fácil, lo mejor que hai en cocido ordinario: el caldo sirve para mejorar todos los guisados en que se necesite emplear una sustancia líquida sin recurrir al agua. La verdura se cuece aparte con tocino o chorizo.

Puchero a la mejicana

Se toma una olla que contenga como dos jarros de agua fria: échense en ella dos libras de ternera, dos de vaca i una

trozo de tocino, póngase a poco fuego: se le echan dos jarros mas de agua cuando hayan perdido los primeros la frialdad: se aviva el fuego para que produzca espuma: se quita ésta conforme se vaya levantando, hasta que se vea que no queda ya, despues de hervir como unas ocho horas a fuego igual, i cuando lleve cuatro de coccion, se le añaden media col, una lechuga, dos o tres nabos, igual cantidad de zanahorias, un puñado de garbanzos remojados, despojos de un pavo, media gallina i unos huesos de cordero asado, un poco de perejil, tres clavos i una cebolla asada i se le añade agua caliente si la necesita, hasta las ocho horas espresadas.

Puchero de enfermo

Se hace por lo regular, con gallina o carnero, añadiendo si ha de ser sustancioso, algunos garbanzos o jamon; debe cocerse el caldo ántes de servirse; si se quiere tenga mayor sustancia se machaca la gallina en almirez con miga de pan i se deslie en caldo, despues se cuela i sazonada se pone al fuego, pero sin que cueza.

PESCADOS, MARISCOS

Se pone el arroz a cocer con todas especies, i si las anguilas son gruesas se echan en la cacerola con un puñado de perejil cuando el arroz esté a medio cocer, i si fuesen pequeñas no se echan hasta que el arraz esté cocido.

Anguilas a la tarta

Despues de bien preparadas se abren i cortan en pedazos, se cuecen en poca agua con un poco de sal, despues de frias se las quita toda el agua, se rebozan en migas de pan rayado i luego en dos yemas de huevo batidas i mezcladas con manteca derretida, se vuelven a rebozar en pan rayado, se las hace tomar un poco de color sobre la párrilla i se sirven con una salsa.

En lugar de cocerlas en agua, se pueden cocer en vino blanco con pedazos de zanahoria, cebolla cortada i perejil. La anguila cocida de este modo tiene un gusto mucho mas superior.

Anguila mechada

Se le mecha con tocino delgado en toda la estension de su lomo i atándola con un hilo o bramante, se la dispone en figura de círculo para ponerla en el hornillo, i se sirve despues con toda especie de salsas.

Anguilas en salsa

Para componer bien una anguila se pone en la parrilla envuelta en papel untado de aceite, debe dividirse por el lomo al tiempo de servirla, puede rellenarse con masita hecha de manteca, yerbas finas i pan rayado, tambien se puede hacerlas un guiso de salsa blanca, que se sirve en salsera aparte, i las anguilas en otro plato, i así cada uno las adereza a su gusto, el zumo de limon es mui aceptable para este plato.

Anguilas guisadas

Se parten en trozos: despues de lavadas se ponen en una olla, echando perejil picado, pimienta, clavo, azafran i canela: se ponen a cocer con agua i sal, i a medida que se cuecen se hace una salsa de piñones o avellanas, con migas de pan mojado: échese esta salsa que dé un par de hervores, meneando todo bien para que no se queme, i sazónese en proporcion.

Bacalao con papas a lo canario

Se limpia i se desala: fríase en aceite hasta que se dore por ámbos lados: se saca, i en el mismo aceite se frien las papas peladas i partidas: échese el bacalao con las papas i un jarro de agua, haciéndole que hierva. Cuando esté todo cocido, se toma un poco de perejil pimienta, unas hebras de azafran i una miga de pan remojado; desliase todo esto con el caldo de bacalao i se echa en el guiso: sazónese, i al dar un hervor se separa i se sirve.

Bacalao con papas de otro modo

Se frie el bacalao i despues se rehoga en papas, se echa agua, un poco de perejil i vinagre.

Bacalao en blanco

Se cuece despues de bien limpio, i cuando va a hervir se espuma, se quita del fuego, se tapa bien, dejándolo un cuarto de hora que entónces se saca del agua i se escurre: póngase en una olla un poco de mantequilla, nuez moscada, harina i pimienta: se deslie todo en un poco de leche i se echa despues el bacalao para que tome el gusto de este guiso i se se sirve.

Bacalao en albóndigas

Píquese el bacalao despues de cocido i mézclese con migas de pan, sal, pimienta i perejil, todo molido i huevos batidos en proporcion para que tome una consistencia regular i despues de bien mezclado todo, se hacen bolas, se envuelve en miga de pan i se frie. Pueden guisarse despues con caldo de pescado i aceite, una corteza de pan mezclado con perejil, pimienta i un poco de azafran, se echa sobre las albóndigas.

Bacalao a la francesa

Despues de cocido el bacalao, tómese la fuente en que haya de servirse, que deberá ser un poco honda: póngase en ella un poco de cebolla, perejil, ruedas de limon sin cáscara ni pepita: pimienta en grano, dos cucharadas de aceite i un pedazo de mantequilla, si es de vaca, mejor que de puerco, del tamaño de un huevo, póngase el bacalao por encima i cúbrase con una capa de igual mezcla, i rócíese con pan rayado, despues póngase la fuente a fuego lento para que hierva poco a poco, añádase un poco de zumo de limon i pimienta por encima.

Corvina rellena

Se pica cebolla i tomate muy menudo, se frie bien de color, se le pone huevo duro picado, un poco de apio i pere-

jil, esto bien sazonado, se pone en capas con la corvina cruda en una fuente i se le pone un poco de agua, cuando esté pronto para llevarle a la mesa se echa un huevo batido.

Corvina cocida

Se pone a cocer con sal i algunos olores la corvina entera; ya cocida, se desespina i se coloca en una pescadera en donde se le adornará con alguna salsa o ensalada.

Corvina o congrio cocido

Se pone en una fuente de barro, tapada, cebolla, tomates i maiz bien picado i toda clase de olores; en seguida se echa el pescado dividido en piezas, despues se cubre con otra capa de la misma mezcla, se tapa bien i se pone a cocer.

Si se seca mucho se le pone caldo hasta que se cueza. Al tiempo de servirlo, si se quiere, se le echa aceite.

Congrio con aceite o vinagre

Se cuece en agua con sal i se deja mermar el caldo; se prepara una salsa de ajos asados i un poco de pimienta espesada con harina: se echa en el congrio i al mismo tiempo de servir se rocia con vinagre.

Chupe de Lima

Se pone una cacerola al fuego con un poco de manteca, cebolla picada, un poquito de ajo i un poco de orégano, se frie un poco i despues se le ponen papas crudas partidas por la mitad, se vuelven a freir un poco, se le agrega una cantidad grande de agua, se deja hervir las papas hasta que queden bien cocidas, entónces se le pone un poco de cuajada deshecha, se le pone camarones crudos para que se cuezan con las papas, i cuando ya esté todo mui cocido se le pone dos huevos batidos, i cuando éstos estén cocidos se le agrega seis u ocho huevos partidos encima del guiso. Se puede hacer con pejerreyes frescos, ostiones o langostas frescas.

Choros con salsa

Despues de bien lavados se cuecen en agua con perejil i sal, se sacan de la cáscara i se pone cada choro en una tajadita mui fina de pan, el caldo de los choros se aliña con yemas batidas i bastante perejil picado, hasta que quede un poco espeso, se colocan los choros sobre una fuente i se les echa la salsa encima i se sirve.

Otro

Despues de asados i sacados de sus cáscaras se ponen en una cacerola con un pedazo de mantequilla: vino blanco i agua, miga de pan, agrio de limon i un poco de nuez moscada, i se le pone a hervir.

Frito de pescado

En jeneral, para toda clase de pescado frito se ha de escamar, abrir i desocupar. Despues se parten en ruedas, se rebozan con harina i se frien en sarten que tenga el aceite mui caliente. La carpa i otro pescado so frien tambien con manteca de puerco i se sirven con huevos estrellados; pescaditos de rio i demas de esta clase se sirven enteros i desocupados.

Guiso de pescado frito

El pescado frito de cualquier clase que sea, se guisa del modo siguiente: se frie cebolla larga con un poquito de tomate; aparte se frien una rebanadas mui delgaditas de papas. Con una parte de esto se arregla una capa en una fuente o cacerola i encima se le raya un poco de queso, se le pone el pescado i se le tapa con una capa igual a la anterior. Encima de todo se le echa una taza de caldo, se pone a fuego lento i no se revuelve sino que se mueve.

Otro

Se le quitan las espinas al pescado i se frie; se hace una salsa de ramas de perejil, pan remojado i molido, medio ají

picante o dulce, pimienta o sal; todo esto se frie i se le pone un poco de caldo, se pasa por un cedazo i se echa sobre el pescado frito.

Guisado de truchas

Escamadas, abiertas por medio i hechas ruedas, se frien con tocino gordo i magro. Se cuecen en agua sazonada unos cogollos de lechuga blanca, i cuando estén fritas las truchas en la grasa de ellas, unas rebanadas de pan i luego los cogollos, de modo que no se sequen. Luego se sacan i se ponen sobre rebanadas de pan sobre otros cogollos de bersa i pedazos de truchas; se va echando pimienta i zumo de naranja, en medios pedazos de pan de los que se frieron, unas lonjitas de jamon entre las bersas i truchas, i se sirve caliente.

Lenguado frito

Se limpian i vacian, se mojan en leche, se envuelven en harina por los dos lados i se echan en la fritura bien caliente. Cúbrase la fuente con una servilleta, sobre ésta se ponen los lenguados con limones enteros.

Lenguados asados

Póngase en una olla una salsa de manteca i yerbas finas, sal i pimienta picada, i encima se ponen los lenguados cubiertos con una capa lijera de corteza de pan rayado i un poco de mostaza derretida: échese un poco de vino blanco i póngase al horno, a fuego lento, i cuando esté en punto, se aparta, i sírvase con zumo de limon.

Lenguado relleno

Despues de bien limpio, se le hace un tajo a lo largo de la espina, junto a lo negro; se reboza en harina i se frie. Despues se le quita la espina i se le introduce el relleno siguiente: una cucharada de mantequilla amasada con perejil i cebolla picada lavada, pimienta molida, nuez moscada i vinagre. Se cuece todo esto i se le pone el pescado.

Lenguado a la grantin

Se limpia i se lava bien el lenguado, se pone mantequilla amasada con harina en la fuente que se va a guisar; se añade a esta masa perejil, cebollas i callampas, todo mui picado i sazonado con sal i pimienta. Encima se coloca el pescado, poniendo sobre él otra capa igual a la que va abajo i rociándolo con medio vaso de caldo, de vino blanco o una cucharada de aguardiente. Se tapa la fuente i se pone al horno. Puede tambien ponérsele pan rayado por encima i por debajo i poner fuego sobre la tapa para que se pegue en el fondo de la fuente, que es la preparacion a la Grantin.

Langostas o camarones con aceite o vinagre

Se previene que para este guiso el marisco debe ser lo mas fresco posible. Se sancochan para que suelten las cáscaras i pelados se ponen en una fuente con rebanadas de cebolla, de tomate, pimienta entera, pan rayado, de todo mui poco; cuando ya hayan hervido se les pone aceite i vinagre.

Locro para langostas, camarones, jaivas, ostiones i erizos

Se cuecen papas, zanahorias, porotitos, zapallo, arvejas, acelga picada i rebanaditas de choclo; cuando todo esté cocido, se le quita el agua, se frie en color i se le echa choclo recortado para que tambien se fria. Si es para camarones se le echa el caldo en que ya se han cocido éstos, se echan tambien los cuerpos para que hiervan con todo esto i al tiempo de mandarlos a la mesa se le añade las colas i si el locro no ha quedado bien espeso, se les deshace algunas papas. Para los erizos se arma en el caldo de estos mismos i las lenguas no se unen hasta el tiempo de mandarlo a la mesa. Para los otros mariscos se arma el locro en agua; hai que advertir que los ostiones i las langostas se remojan desde el dia ántes i se les cambia el agua a menudo.

Ostras a la pollada

Tómense las ostras sin concha, blanquéense en agua hirviendo, pásense al agua fria i escúrranse bien, pónganse en

una cacerola un pedazo de manteca de vaca amasada con harina, callampas i perejil picado, dénse unas vueltas al fuego, mójese con caldo del puchero, i hágase cocer esta salsa; cuando esté suficientemente reducida póngase en ella las otras; sazónese con sal i pimienta en grano; un momento ántes de servirla se echará zumo de limon o al ménos de vinagre.

Ostras sin concha

Escójanse conchas de las mayores, i en cada una se echan cuatro o seis ostras con su picado i salsa correspondiente, i se cubre con pan rayado, así se pone sobre la parrilla i se sirve asadas.

Ostras asadas

Quitándolas la concha i rehogadas algunos minutos en el agua que ellas contienen, escúrranse i échense en salsa picante; vuélvanse a rehogar en aceite i perejil; échese una cucharada de harina, añádase con vino blanco i caldo, dejándolo menguar hasta que quede poca salsa, echando sobre ellas un poco de agrio de limon.

Pastelitos de ostras

Un buen pedazo de mantequilla se bate hasta que parezca espuma, se junta con tres yemas; un poco de limon rayado, nuez moscada i sal, i el agua que despiden las ostras, callampas picadas, alcaparras, un poco de pan rayado i un pedazo de asado de ternera o ave fiambre picado sumamente finito; al último se le pone la mitad de las claras batidas; si está mui seco se le pone un poco de caldo. Esta masita se echa en los pastelitos de hoja que no deben estar cocidos, i encima de cada uno se le pone tres o cuatro ostras, se untan con un poquito de agrio de limon, yema batida i miga de pan. Se pone al horno, que debe estar como para pan.

Otros

Se frie una cucharada de harina en un pedazo de mantequilla, se le echa un poco de leche para hacer una mazamo-

rrilla i se le pone tambien el caldo de las ostras; debe quedar la salsa de un grueso regular, se echan las ostras para que se cuezan, se les dará un lijero hervor, se pone de a tres o cuatro en los pastelitos que ya deben estar cocidos, se pone un instante al horno i se sirve. Si se quiere se hace en una fuente grande echando ahí las ostras i salsas, se tapa con masa de hoja i se pone al horno.

Pasteles de jaivas

Se pica cebolla bien menuda, se lava i se frie en mantequilla, cuando esté frita se le echa la comida de las jaivas, tres huevos duros mui picados i pan rayado, luego que ésto esté un poco frito, se le pone caldo para que quede de un regular espesor i se le agrega un poco de azúcar. Se vacia en una fuente i se tapa con una masa de hoja, se pone al horno. Si se quiere se pone en las conchitas de las jaivas bien lavadas: se rellenan bien, se revuelven en huevos i en miga de pan i se frien en grasa bien caliente.

Pastel de pescado

Se pone el pescado en vinagre desde el dia anterior con pedazos de cebolla i pimienta entera, al otro dia se saca el vinagre, se le quitan las espinas i se pica bien menudo. Se frie en mantequilla o grasa; se le echa un poco de pan rayado, un poco de nuez moscada, huevo duro picado i caldo suficiente para que no quede mui claro. Esto se pone en una fuente con una masita delgada de hoja o cualquiera otra que sea delicada.

Pasteles de choros

Se asan los choros hasta que espriman el caldo, despues se cuecen en el mismo caldo, sacados ya de la cáscara; cuando están cocidos se colocan en una fuente con torrejas de cebollas, aceitunas, un poco de aceite, mantequilla como media cucharada, un poco de color, dos huevos duros en rebanadas, pimienta entera, sobre todo ésto una capa de queso

rayado i otra de pan rayado, el caldo de los choros tambien se le echa encima, se le pone masa de hoja i se la echa al horno.

Picos

Se pasan por agua caliente i se sacan de la concha, se ponen en una fuente i se arreglan como los camarones con aceite i vinagre.

Picos fritos

Se asan los picos i se sacan de la cáscara, despues de limpiarlos bien se pasan por un batido de huevo i se revuelcan en miga de pan i se frien en mantequilla.

Pejerreyes arrollados

Se pica cebolla mui fina i huevo duro, se le pone miga de pan, todo esto se frie i se rellenan los pejerreyes, que ya deben estar preparados, limpios i sin espinas, se acomodan en una fuente se le echa agua con sal i se les pone a hervir i encima se les pone huevo picado i cebolla bien picada.

Pejerreyes en vinagre

Se frien los pejerreyes (no mucho) en manteca, despues se echan en un poco de vinagre que a prevencion se habrá hecho hervir con hojas de laurel, i que ya estará frio. En seguida se les pone encima media botella de aceite hervido con ajo molido. Sobre todo esto se le agrega un poco de pimienta bien molida.

Pejerreyes con salsa de mostaza

Los pejerreyes se despinan bien i se hace un batido de harina con un poco de salmuera tibia, i con esto se deshacen cuatro yemas i las claras batidas como para merengues i se le pone cucharada i media de aceite; todo esto se junta, i en esta salsa se entra el pejerrei ántes de echarlo a la grasa.

Pejerreyes cocidos

Se les echa el agua caliente para despinarlos, pero sin quitarles el espinazo. Es suficiente el agua que destilan despues de lavados para que se cuezan. Se ponen, pues, así en la cacerola.

Un aliño compuesto de aceite, ácido de limon (o vinagre) perejil i pimienta, se les echa cuando ya están un poco cocidos con sal para que se sigan cociendo con él a fuego lento.

Pescado con aceite i vinagre

Se cortan rebanadas grandes de cebollas, de tomate (si no hai fresco se le pone tomate seco) i ramas de apio; todo esto se pone en una fuente, encima se coloca el pescado entero o en pedazos, se tapan con otra tapa igual a la de abajo, se le pone tambien ajíes dulces, frescos partidos por la mitad o secos remojados, pedazos de escabeches, i cuando suelte el hervor se pone aceite i vinagre.

Pescado en vino

Limpio el pescado, se lava bien i se le pone pimienta i mantequilla por dentro i fuera. En una fuente se colocan cebollas en rebanadas, dos cucharadas de color i encima el pescado, sobre éste otra capa de cebolla i media taza de vino. Se tapa la fuente i pone a hervir; lo que esté conservado se le echa media cucharada de harina por el hervor.

Pescado borracho

Colocado el pescado en el tiesto en que se va a hacer, se le echa pimienta i perejil, una capa de vino i otra de salsa de callampas i se cuece a fuego lento.

Pescado frito seco en fuente

Se echa a remojár el pescado la noche ántes, se corta en pedazos, se pone pimienta, cebolla en rebanadas i un poco

de ajo, a todo esto se le da un hervor, i con esa agua se hace una salsa de harina en una fuente de plata o loza; se va poniendo por capas el pescado, la cebolla, huevo duro en tajadas i papas fritas en rebanadas; todo esto se tapa con la salsa de harina i se pone al horno o fuego,

Pescado con salsa de pan

Se frie el pescado; un pan en pedazos i unas papas en tajadas delgadas en vueltas en harina, las papas se colocan en una cacerola i encima del pescado; el pan se muele i se le echa un poco de caldo o agua caliente, cebolla menuda, pimienta i vinagre, se le pone encima el pescado i se tiene al fuego hasta la hora de servirlo.

Pescado frito con salsa de mostaza

Se limpia bien el pescado i se pone en la pescadera a cocer con una rama de apio i perejil, pimienta i sal; se manda a la mesa con papas grandes cocidas i peladas, i se sirve con la salsa siguiente: se derrite una cucharada de mantequilla i se le echa una cucharadita de mostaza francesa i perejil bien picado, un poca de harina i se aclara con el agua en que se ha cocido el pescado, dejándolo del grueso que se quiera.

El pescado cocido se puede servir en salsa de alcaparras o salsa de callampas (véase en los guisos de verduras).

Pescado con salsa amarilla

Se deshace un poco de harina en agua, se echa agrio de limon, dos yemas de huevo, se revuelve bien, se le pone un pedazo de mantequilla, un poco de agua i se sirve con pescado cocido.

Pescado con salsa de pan

Se limpia bien el pescado i se cuece con cebolla i sal, i se le pone perejil, mantequilla i espesa con miga de pan.

Pescado asado

Se rellena el pescado con tres huevos duros picados, perejil orégano i pimienta, se pone en un laton untado con mantequilla i miga de pan. Se le unta mantequilla tambien al pescado por todos lados, se revuelca en migas de pan i se pone al horno.

Otro

Se pone el pescado entero en una lata, se le echa por encima pan rayado, aceite, agrio de limon, pimienta molida i se pone al horno. Puede agregársele tambien el hígado del pescado molido.

Pedazos de congrio con finas yerbas

Se toma un pedazo de congrio desde el fin del vientre hácia la cola, el que se partirá en rebanadas de medio dedo despues de quitarle la piel, se pondrán los pedazos a rehogar con manteca, cebolla cortada mui fina i blanqueada, perejil i setas cortadas, sal, pimienta i nuez moscada i zumo de limon; se pone a buen fuego, a fin de que se cueza, sin echar agua, por unos veinte minutos; luego se saca, i dejan las yerbas ahogarse un poco mas, aumentándole salsa, un poco de manteca i jugo de limon: se sirve el congrio, enviando la salsa restante aparte.

Pescado seco a la vizcaina

Se remoja desde el dia anterior el pescado cortado en pedazos, i al otro dia se cuece. En una cacerola se echan cuatro cucharadas de aceite i una miga de pan mojada en vinagre para que quite el olor al aceite, se echa ahí como un plato de cebolla cortada en pedazos grandes i un diente de ajo, se frie hasta que principie a dorar, entónces se le echa como un plato de tomate fresco picado. Si no hai fresco se remoja seco desde el dia anterior; i si se quiere, se le pone conservado; cuando ya el tomate principia a arrugarse i ya ha

consumido todo el jugo que despide, se le echa el pescado bien desmenuzado, i se deja hervir un rato. Debe quedar bien seco.

Otro guiso de pescado seco

Se prepara como el anterior. Se pone en una cacerola tanto de aceite como de mantequilla, un diente de ajo, cebolla i perejil, todo esto mui picado; cuando esté a medio freir, se le echa el pescado en pedazos i un poquito de vinagre; una vez todo bien frito, se le echa agua i se le deja cocer; al irlo a servir se bate dos yemas, qu se cuecen en un poco de caldo del pescado; este batido se le echa por encima, cuidando que no hierva, para que no se corte el huevo.

Otro

Remojado el pescado, como se ha dicho; se le da un hervor, se le bota esa agua, se le pone aceite, nueces peladas molidas, papas pequeñas i bastante tomate i cebollas. Se pone a hervir.

Otro con nueces i almendras

Se pelan las nueces i se muelen con un pan remojado Esta salsa se cuece con el pescado, qua ya debe estar remojado i cocido. Para las almendras se hace lo mismo.

Rovalo, pejegallo o sierra (1)

Se frie en tres cucharadas de color un poco de cebolla, tomate picado menudo, ramas de apio, perejil i orégano. Se coloca en una fuente el pescado, que debe estar bien limpio, se le pone todo esto debajo, sal, huevo duro picado i pimienta entera.

Sardinas frescas a la asturiana

Despues de detripadas, quitadas las cabezas i enjugadas con un paño limpio, se colocan en una olla plana con tapa,

(1) La sierra es un pescado mui poco apreciado, pero bien guisado es mui agradable: tiene una corta temporada en los meses de invierno.

poniendo ántes debajo de ellas la cantidad que se conceptúe necesaria de manteca de vaca, o de puerco si agradare mas; se añade cebolla picada mui menuda, cubriéndola con otra capa de manteca, tomate asado, pelado i mui picado, una hoja de laurel; colóquese la olla, i dispuesta de este modo a fuego lento, poniendo fuego sobre la cubierta para que se asen con igualdad.

Salmon guisado

El mejor condimento de este pescado si es fresco, es cocerlo i echarle aceite crudo por encima, sazonándolo con sal i agrio de limon i un poco de pimienta. Si es salado se tiene veinticuatro horas en agua, i si es corriente, mejor; despues se saca i se restrega bien para componerlo como se ha dicho o con cualquier otro guiso. Tambien se puede poner el salmon en un asador con sal, aceite i pimienta, i estando a punto, se sirve con una salsa de manteca de vaca i alcaparra.

Salmon a la jenovesa

Cuézase una rueda de salmon en vino tinto i caldo, igual cantidad de uno que de otro; añádanse a éstas perejil picado, especias, sal, nuez moscada en polvos, i cuando esté cocida se retira, añadiendo a lo que está en la cacerola un trozo de manteca mezclada con harina; se reduce despues de haberlo pasado por tamiz, i cuando está en su punto se echa el salmon.

Salmon a la española

Cuézase con puerros i pimienta en caldo corto i blanco, i sírvase con los mismos puerros, o bien con un picado de perejil i cebolla,, espolvoreándole con pimienta.

Salmon en parrilla

Las tajadas de salmon crudo se ponen en un adobo de aceite, al que se ha de haber añadido sal, trozos de cebolla i perejil. Se saca al cabo de una hora i se pone en las parrillas humedeciéndolo con el dicho adobo; luego se sirve con una salsa blanca de alcaparras o bien con una de tomates.

Sierra frita

Se frie en tres cucharadas de color un poco de cebolla, tomate picado menudo, ramas de apio, perejil i orégano Se coloca en una fuente el pescado, que debe estar bien limpio, se le pone todo esto debajo; sal, huevo duro picado i pimienta entera.

Trucha

Se cuece ésta en agua con un medio vaso de vinagre, sal, pimienta, laurel, cebolla i zanahoria en ruedas i se sirve con la salsa siguiente: en una cacerola se pone un pedazo de mantequilla con callampas, perejil i cebollas chicas picadas; cuando se ha cocido un poco se le echa medio pan cocido en pescado, se revuelve todo bien para que se deshaga i se le pone un poco de caldo de la trucha, se pasa por un colador i se sirve con la trucha.

Trucha rellena

Se limpia bien la trucha, se corta en pedazos, se le echa sal i al rato se seca con un paño, se hace un relleno con mantequilla derretida, cebolla picada, pan rayado i las verduras que se quiera; se echa en una fuente que debe estar untada con bastante mantequilla los pedazos de trucha rellenos con lo que hemos dicho, rebanadas de cebolla, hojas de laurel; se espolvorea pan rayado i se pone al horno. Le sienta mui bien servirla con salsa de alcaparras.

Truchas cocidas

Se cuecen las truchas, despues de escamadas con agua sazonada i unas matas de perejil; despues de cocidas se les echa un poco de agrio por encima i un polvo de pimienta; tambien se preparan las truchas cociéndolas con agua i sal, aceite i todas especias, cuando estén medio cocidas se les quita aquel caldo i se les echa otro nuevo para que se acaben de cocer; se hace una salsa de yemas i zumo de limon i se sirve.

Truchas con limon

Cuézanse despues de limpias, i róciense con zumo de limon i un poco de pimienta, i se sirven con rajitas de limon.

Truchas a la casera

Se cuece a fuego activo con vino blanco, manteca i harina, cebolla, perejil, yerba-buena, clavos, albahaca i tomillo, i ántes de cocerlas deben tenerse una hora cubiertas de sal; luego que están cocidas se apartan i se sirven en la misma salsa, de las que se quitará la cebolla i el tomillo.

Truchas con huevos

Despues de cocidas como las anteriores, se espolvorean con un poco de pimienta i se sirven con salsa de limon en salsera i adornado el plato con huevos partidos en rodajas, todo sobre un lecho de cebollas i perejil picado mui menudito.

SALSAS

Mayonesas

Se bate ocho o diez yemas para una fuente regular, se le pone un poquito de aceite i se sigue batiendo; cuando esté unido, se le echa dos cucharadas de aceite; se bate mucho como tres horas, sirviéndole de cuando en cuando dos cucharadas de aceite hasta calcular media botella de un porte regular; luego que el batido esté i por el gusto se vea que el aceite está cocido, se le pone vinagre al paladar, se revuelve bien i se le pone la sal necesaria. Se acomoda una fuente con hojas de lechuga, rabanitos tiernos i pedacitos de apio abiertos en el agua. En el medio se pone conserva de algun marisco o alguna ave fiambre despresada; encima de todo se vacia el batido i se tapa con cogollos de lechuga, rabanitos i apio.

Otra

Siete yemas duras se deshacen con una cuchara i se les unen dos yemas crudas, se les echa media botella de aceite

poco a poco hasta que estén bien batidas; se les pone sal i vinagre i al paladar. Si se cortan se les pone un poquito de vinagre i agua salpicadita hasta que se les quite lo cortado. Se arregla como la anterior.

Mezcla para espesar las salsas

Se rompen huevos frescos con cuidado para no reventar las yemas que se separan de las claras. Se deslien las yemas en dos o tres cucharadas de la salsa que se quiere espesar. Se mezcla bien el todo, i despues se echa despacio i meneando siempre la salsa, que es menester haber retirado del fuego, i que se vuelve a poner un instante para que se espese, sin dejarla hervir.

Observacion importante

Para espesar las salsas, se deslien en dos cucharadas de las que tiene el guiso una o dos yemas de huevos, i se menean hasta que se hayan mezclado; despues se va echando despacio en el guisado, pero siempre meneándolo. Para hacer el dorado de las salsas se pone un poco de mantequilla en una cacerola, se añade una cucharada de harina i se da vueltas a todo hasta que adquiera el color que se desea.

Rojo

Derrítase manteca en una cacerola, i cuando vaya a hervir añádasele la cantidad de harina proporcionada al espesor que quiera dársele, meneándole i dándole vueltas vivamente hasta que se amalgame la harina con la manteca.

Para el rojo rubio se deja sobre el fuego hasta que haya tomado este color.

Para el rojo blanco se da vueltas i menea vivamente i no se deja tomar color.

Con mojarlos detiene i pára el rojo al punto que se tiene por conveniente.

Salsa para pastel de ave o carne

Se frie el pollo con olores i apio, se deja hervir con un poco de agua, se frie en mantequilla un poco de cebolla pi-

cada, se agrega una cucharada de harina i se deja que se fria. Despues se le va echando un poco de caldo de pollo en la salsa i se deja hervir hasta que esp-se un poco; despues se echa en la pastelera, i cuando esté frito se le pone la masa.

Salsa de mayonesas

Se deshacen una o dos yemas de huevos con el jugo de un limon, se les pone sal i especias mezcladas a estos huevos, se les va echando poco a poco aceite i se va batiendo sin cesar, esto empezará a espesar mui pronto; de cuando en cuando se irá echando un poco de vinagre fuerte i aromático. Esta salsa sirve para pescado, aves o legumbres cocidas; si se quiere se le añade mostaza.

Salsa mayonesa o bayonesa

Deslíase en algunas gotas de vinagre una yema de huevo duro con pimienta i sal. Acábese de desleir vertiendo aceite gota a gota, dándole siempre vueltas. Cuando esté bien hecha la mezcla, aclárese hasta darle la consistencia de la salsa echando poco a poco vinagre i siempre dándole vueltas.

Pueden añadirse aceitunas, anchoas o filetes de arenques ahumados.

Esta salsa no conviene sino a los estómagos de jente de buena salud i robusta.

Se puede refrescar una salsa mayonesa que haya servido la víspera, añadiéndole un poco de cualquiera de las dos salsas que van a continuacion.

Se puede emplear tambien yemas de huevos que se batirán durante algunos minutos i a los que se añadirá la salsa, dándole siempre vueltas. Hai que añadir algunas gotas de zumo de limon o de vinagre.

Salsa de harina para todo

Se calienta un poco de grasa, mantequilla o manteca, sobre caliente se le echa un poco de cebolla picada, de caldo o agua caliente, olores i dos cucharadas de harina. La salsa debe quedar clara i se pone encima del lomo del pollo o de lo que se quiera.

Salsa de crema

Se derrite un poco de mantequilla fresca i se le añade una cucharada de harina flor, se revuelve bien, se sazona con sal i pimienta, se echa un vaso i medio de leche cocida de antemano i se hace hervir; se baja del fuego en el momento i el acto se le echa lentamente, revolviendo dos o tres yemas de huevos deshechos en una cucharada de leche.

Salsa para ave

Se cuecen bien cuatro cebollas i se pasan por cedazo, se les pone un pedacito de mantequilla i un poco de caldo o agua, la suficiente para que quede de un grueso regular, se pone a fuego lento con el ave, perdiz o gallina, con un poco de agua de azúcar i los aliños que se quiera.

Salsa mui buena para ave o carne

Se toman tres rebanadas de pan, se frien en grasa o manteca, despues que estén bien doradas se mezclan con tres o cuatro yemas de huevos duros, se deshacen con un poco de caldo, se le echa pimienta i perejil i se pone sobre el ave o la carne.

Salsa de naranjas

Se saca el jugo de algunas naranjas i se aliña con azúcar, clavo, canela i se pone a hervir; despues se le echa colapiz desleido, se cuela i se deja enfriar.

Salsa de tomate para guardar

Se parten los tomates por la mitad i se les pone sal; así se dejan de un dia para otro. Despues se esprimen i se cuelan en un jénero ralo apretándolos hasta que queden solo las pepas en el paño, esto se pone a cocer hasta que hierva i quede tan espeso como se quiera; ántes de embotellarla se le pone bastante pimienta molida.

Salsa para todo

Seis huevos duros, de éstos las yemas se deshacen con dos cucharadas de vinagre, una cucharada de mostaza ingle-

sa i un poquito de cebolla mui fina i mui lavada, bastante perejil i apio mui finamente picado i algunos escabeches, despues se les pone sal, bastante pimienta picante i la cuarta parte de una botella de aceite.

Salsa a la mahonesa

En una cacerola se echa una yema de huevo, sal, pimienta i algunas gotas de vinagre, batiéndolo bien para que se mezcle, añádase gota a gota i siempre sin cesar de revolver, una cucharada de aceite. Se le incorpora vinagre, echándole poco a poco i sin dejar de menear el batido.

Esta salsa necesita un cuatro de hora de batido para hacerse. Se sirve con toda clase de carne i ave fiambre.

Salsa de arvejas

La arveja, así cruda, se monda bien i despues se pasa por el cedazo: en seguida se pone a freir cebolla en mantequilla, una vez frita ésta, se mezcla con la arveja i se sigue friendo hasta que esté en punto.

Si se quiere hacer esta salsa con carne o ave, se cuece ésta en mui poca agua i el caldo que salga se le echa a la salsa, cuidando de que no quede mui clara.

Salsa de perejil

Se toma cogollos de perejil, de yerba buena i pan remojado: a la piedra donde se va a moler todo esto se le echa vinagre i pimienta. Cuando esté ya bien molido, se le vuelve a poner vinagre, sal i aceite, graduando éste con el vinagre.

Salsa de trufas

Se confeccionan picando algunas trufas, o sean criadillas de tierra, las que se rehogan en mantequilla, i luego se les añade caldo de puchero o de sustancia. Cuando la salsa haya disminuido se le agrega mas mantequilla, se deja hervir, se le espuma i se le deja tambien espesar naturalmente, o bien por medio de almidon o harina.

Salsa a la provensal

A dos yemas de huevo se echará una cucharada de zumo de limon i pimienta en polvo. Se sazona i se pone a fuego mui lento, meneándola continuamente, i añadiendo, ademas, un poco de aceite.

Salsa comun

En un plato se pone un trozo de mantequilla i perejil mui bien picado, sal i pimienta,se mezcla i revuelve todo mui bien i despues se añade un poco de vinagre.

Otra

Se pone en una cacerola vinagre, tomillo, laurel, perejil, cebolla i polvo de pimienta; se hace freir un poco de pan que se deslie en caldo, echando despues la sal, debe hacérsela hervir un cuarto de hora, pasándola despues por el tamiz.

Salsa de manteca negra

En una sarten o cacerola se frie manteca hasta que se ponga casi negra; entónces se frie tambien en ella un poco de perejil; i despues de frito, vinagre, sal, i se deja cocer cerca del fuego un instante.

Salsa habanera cruda

Se toma calabaza amarilla cocida en una olla, tres tomates asados sin pellejo, la sal suficiente i unos granos de pimienta; machaquese todo en el mortero, se le añade media taza pequeña de vinagre con doble cantidad de caldo, una cebollita, un poco de perejil picado menudamente i un ají dulce, todo crudo i frio. Esta salsa es mui buena para las verduras.

Salsa de mostaza

Se hace reducir en una cacerola tres o cuatro vasos de buen caldo, con sal i pimienta hasta su mitad, se le aumenta una cucharada de mostaza, se pasa por el tamiz, i se sirve mui caliente.

Salsa picante

Se cortan mui finos dos o tres puerros, los que se pondrán a freir con un poco de mantequilla; se echará la cuarta parte de un vaso de vinagre, el que se dejará reducir, dejándolo todo así cocer a fuego lento por un cuarto de hora al ángulo de la hornilla; se desengrasa, i al tiempo de servirla se aumentan pepinillos i alcaparras en vinagre, cortados mui finos.

Salsa a la maitre d'hotel

Póngase en una fuente lijeramente calentada un buen trozo de manteca bien batida, i segun el gusto de cada uno, con cebolletas o acederas machacadas. Cuando esté hecha completamente la mezcla, se coloca encima el pescado o la carne, que debe de haberse tenido constantemente caliente.

Salsa amarilla

Se muele en el almirez pan frito i cominos, un grano de clavo i unas hebras de azafran; se deslíe en caldo, se espesa con miga de pan i se dan unos hervores.

Salsa de pepinillos en vinagre

Se pican mucho los pepinillos, poniéndolos despues en una cacerola con un polvo de harina, mantequilla, pimienta i el suficiente caldo; despues del primer hervor se separa del fuego.

Salsa de salmin

Derrítase, sin dejarla de ponerse roja, un pedazo de manteca amasada con harina, añádase en igual cantidad vino blanco i caldo con un ramito de perejil, pimienta i sal. Hágase hervir; colóquese despues las viandas que se han de guisar con un poco de zumo de limon i apártese del fuego en hirviendo. Colóquense los pedazos de carne o trozos de aves que se quieren componer sobre unas rebanadas de pan tostado i échese encima de ellos la salsa. Una copita de aguardiente i una trufa cortada en pedacitos mui menudos, hacen un plato admirable.

Salsa a la kari

Póngase en una cacerola un buen pedazo de manteca, unos pedazos de pimienta picada, harina i si se quiere un poco de azafran. Echese un poco de caldo i hágase hervir. Añádase raspadura de nuez moscada i sírvase mui caliente. Esa salsa de mui buen gusto, es mui propia para arreglar los restos o sobras de las aves que han quedado de otros dias. Es mui dijestivo, pues da mucho calor al estómago. Se puede simplificar contentándose con echar un polvito de pimienta picante.

Salsa de anchoas

Es de color rojo i de gusto mui pronunciado i enérjico. Realza admirablemente el desabrimiento i lo soso de una salsa blanca, cuando se ponen algunas gotas sobre el plato. Es tambien mui útil para hacer manteca de anchoas.

Salsa de ostiones

Se bate una o dos yemas de huevo con aceite i azafran deshecho i se les pone papas enteras.

Salsa para pescado o carne

Una cucharada de cebolla bien picada i lavada se frie en cuatro onzas de mantequilla, hasta que quede amortizada, se le agrega una cucharada de perejil picado i otra de harina, se deja freir un poco i entónces se le pone un poco de leche, sal i clavo entero i se deja hervir un rato con el pescado, ave o carne, que habrá sido cocido ántes con sal, pimienta, apio i cebolla.

AVES

Capon con ostras

Se cuece el capon con agua i sal, en una cacerola se pone un buen pedazo de mantequilla, una cucharada de harina i pimienta entera, se le pone el caldo de las ostras, i a la ho-

ra de la comida se le une las otras i tres huevos i se le da un lijero hervor; hai que tener cuidado de revolver a menudo para que no se pegue. La salsa debe quedar de regular espesor, i si está gruesa, se aclara con el caldo en que se ha cocido el capon. Se pone el capon en una fuente i encima se le vacia la salsa.

Croquetas de gallina u otra carne cocida

Se pica bien la carne, que debe estar frita, se pone en la sarten con un poco de mantequilla, cuando este algo frita, se le agrega una cucharada de harina, se revuelve constantemente para que no se queme, se le pone un vaso de leche para que se cueza, se le pone olores, i cuando esté todo bien cocido i mantecoso, se deja enfriar,. Luego se forman bolitas del tamaño de un huevo, se revuelcan en huevo batido i despues en migas de pan.

Friles

Una gallina, depues de limpiarla, se corta en tiritas toda la carne i se pone en adobo con todos los olores i un poco de miga de pan, despues que se pasen de todos los olores, se frien i se sirven en la mesa junto con un guiso de verdura.

Fricasé de pollo

Se lavan los pollos en tres aguas tibias, se ponen a cocer en un poco de agua con una rama de perejil, una de apio i tres zanahorias, pimienta, un ajo i cabeza de cebolla; se toman tres onzas de mantequilla, se deshacen en dos cucharadas de vino, se le pone todo esto al caldo media hora ántes de servirlo i se le añade tres yemas de huevo con una cucharada de vinagre.

Fricasé italiano de ave i de carne

Se pone en una cacerola un poco de mantequilla, harina, clavos, canela i unos pedazos de jamon aparte; se pica ajo i cebolla partida; despues de frito se le echa caldo al ave o

carne cruda, poniéndole sal bastante, perejil picado, el jugo de un limon, i al tiempo de servirlo se le echan tres yemas de huevo batidas.

Ganso de San Martin

Se pone en una sarten una cucharada de mantequilla i se echan a freir allí unas seis manzanas picadas; luego que estén fritas, se pone un poco de pan rayado, almendra pelada i bien molida, unas poquitas pasas, azúcar al paladar i una copa de vino; se deja conservar bien i se rellena con esto el ganso crudo i se pone al horno.

Otro guisado

Se corta en presas i se cuece; en un poco de caldo en que se han cocido las presas, se echa a cocer manzana partida en pedazos, un poco de harina quemada, cáscara de limon, pasas i tambien unas almendritas; cuando las manzanas estén bien blandas, se echan las presas en esta salsa i se pone un poquito de azúcar, se deja hervir un momento i se sirve.

Otro con salsa

Se cuece el ganso, se frie en mantequilla unas papas cortadas en rebanadas delgaditas. Se hace una salsa de harina, mantequilla i caldo de la misma, se le pone perejil picado i un poco de vinagre. Se echa ésta en la salsa i al tiempo de mandarla a la mesa se le pone las papas.

Otro con mostaza

Un ganso tierno se rellena con su hígado, cebollitas, laurel, perejil i tomillo, todo mui picado. Se ensarta en el asador rociándolo de cuando en cuando con mantequilla. Luego que esté casi asado, se le añade a la mantequilla una cucharada de mostaza, con la que se le unta por todos lados, se le espolvorea pan rayado i se vuelve a poner al fuego que se concluya de asar i dore. Se sirve con la salsa siguiente: se pone en una cacerola mantequilla, una cucharada de mos-

taza, un poco de vinagre, caldo, pimienta i sal, i se deja cocer hasta que espese.

Gallina rellena

Una gallina bien gorda, muerta del dia ántes i teniendo cuidado de no sacarle, al destriparla, ni gordura ni enjundia, se rellena con manzana bien picada, frita en mantequilla, i cuando esté bien frita, se le pone unos pedacitos chicos de pan, i luego que esto esté bien cocido, se le pone un poquito de azúcar i se rellena la gallina cruda; se pone a asar temprano, poniéndole un pedazo de mantequilla, se va asando de a poco, se saca, se deja reposar un rato i se rocia con el mismo caldo que despide i con un pedazo de mantequilla. Esto se repite varias veces.

Otra

Se rellena la gallina o pollos con pan rayado, huevos, cebollas, perejil, hígados i cóntris, todo esto bien picado; en seguida se coloca en una cacerola con una cucharada de vinagre, dos de caldo i una chica de harina deshecha en el mismo caldo, todo esto se pone al fuego con mantequilla.

Gallina picante

Se pone la gallina cruda i despresada en una cacerola con un pedazo de mantequilla, dos ajíes dulces o verdes o (secos) partidos i sin pepas, un poco de azafran molido, harina como una cucharada i caldo, se tapa i se pone a fuego lento.

Gallina frita

Se despresa la gallina, se pone en una cacerola con cebollas, perejil, sal, pimienta entera i agrio de limon, se puede poner cruda o cocida. Se deja una hora en esta salsa, se saca i se ponen en una sarten las presas con una cucharada de harina, un poco de caldo i mantequilla para que se doren; se sirven poniendo huevos fritos alrededor i una salsa que es la siguiente: se pone en una cacerola perejil, cebollas, hojas de laurel, orégano, pimienta entera i bastante molida, una copa de vinagre i mantequilla, se hace hervir i se le pone

caldo, se pasa por un cedazo i se engruesa con miga de pan o harina.

Gallina con arroz

Se echa a cocer la gallina con arroz bien lavado, sal, cebolla en pedazos grandes i granos de pimienta; se calcula el agua suficiente para que se cueza bien el arroz, pero que no quede claro, despues de cocido se le echa una cucharada de color. Si se quiere servir con una salsa de curri que se hace así: un cucharada de curri se deshace en un pedazo de mantequilla caliente i se sirve con la gallina.

Gallina clásica

Se pone la gallina entera en una cacerola, despues de haberla lavado bien, se le pone cebolla entera, ramas de ápio granos de pimienta, papas enteras peladas, rebanadas de zanahorias, una cucharada de vinagre, dos de aceite i dos de caldo; se pone al fuego bien tapada i se mueve a cada rato para que no se pegue.

Gallina a lo minero

Se pone la gallina limpia en una olla i se le pone tres cabezas de cebolla de regular tamaño, medio pocillo de aceite, medio de vino, pimienta, perejil, ápio, un diente de ajo i un poquito de romero, se pega la tapa con engrudo i se pone a fuego regular.

Guisado de gallina

Despues de asada se hace pedazos i se rehoga con manteca, cebolla picada i perejil; cuando esté en punto se echa el caldo mas preciso para que se cubran los trozos i un poco de vino o vinagre i manteca fresca; se sazona con especias, i si se quiere puede ponerse un poco de verdura picada, o en particular de acederas, que hacen un buen guiso.

Gallina con espárragos

Una gallina gorda se echa a cocer en un poco de caldo de puchero con cebollas en rebanadas i espárragos, perejil, oré-

gano, sal, pimienta i tres papas, se deja en el fuego hasta que esté bien conservada.

Gallina con repollo

Se coloca la gallina que se va a guisar en una cacerola, en la que se picará repollo bien tierno, sobre ella se echará medio vaso de vino blanco, olores, pimienta, clavos de olor i un poco de ají. Se tapa la cacerola i se pone a cocer a fuego lento.

Gallina con salsa de leche

Se echa a una cacerola un poco de aceite, una cucharada de mantequilla i un vaso de leche, una vez deshecha la mantequilla se pone la gallina partida en pedazos i zanahorias en rebanadas; despues que hierva todo esto, se le agrega un huevo batido con harina.

Gallina con arroz i salsa de curri

Se cuece la gallina como la anterior i se sirve con una salsa de curri que se prepara así: una cucharada de curri se deshace en un pedazo de mantequilla caliente i se sirve con la gallina.

Gallina con cebollas

Rehogada la gallina en manteca con sal, pimienta, tomillo, clavo i laurel, se ponen en la cacerola quince o dieziseis cebollas pequeñas, se dejan rehogar, se añade un poco de caldo i se cuece a fuego lento cinco o seis horas hasta que la gallina esté bien pasada, entónces se espesa la salsa con fécula i se sirve la gallina rodeada de las cebollas.

Algunos cuecen la gallina sin las cebollas, rehogan éstas aparte i no las reunen hasta una hora ántes de que aquella esté en punto.

Gallina a la jardinera

Despues de haberla lavado bien, se pone la gallina entera en una cacerola, se agrega cebolla entera, ápio, pimienta, papas enteras peladas, rebanadas de zanahorias, una cucha-

rada de vinagre, dos de aceite i dos de caldo; se pone a fuego bien tapada i se mueve a cada rato para que no se pegue.

Gallina mechada

Méchese con tiras de tocino, envuélvase en un papel engrasado i póngase en el asador, cuando esté casi asada se la quita el papel para que tome color, se bañan las hojas de tocino, si se puede se coloca sobre berros en fuente, espolvoreada de sal, con un poco de vinagre i se sirve regada con jugo.

Gallina o capon con aceite i vinagre

Se pone a cocer el ave con agua, cabezas de cebollas i ajíes dulces i unos granos de pimienta entera; cuando esté blando, se le pone dos cucharadas de aceite i vinagre al paladar.

Pollos rellenos

Se pica el contri, hígado i un poco de carne, se le pone un poquito de cebolla picada, pan rayado, perejil i huevos (el huevo i la carne van cocidos) i con esto se rellenan los pollos. Se echa en una cacerola una cucharada de vinagre, dos de caldo, una chica de harina; se hierve con la mantequilla suficiente, i se pone ahí los pollos crudos.

Pollos con salsa

Se ponen los pollos en un cacerola con dos cucharadas de mantequilla, zanahoria, cebolla picada i perejil. Todo se pone junto a hervir con un poco de vinagre; la salsa se pasa despues por un colador i si está clara se le pone un poco de harina.

Pollos saltados

Se cuece el pollo con unas papas peladas, cuando esté bien cocido se pone en una cacerola un buen pedazo de mantequilla, i se echa a freir el pollo despresado; luego que esté dorado se le pone las papas cortadas en rebanadas, cebolla i perejil mui finitos. Se revuelve hasta que se dore la papa.

Pollos o perdices al horno

Se cuece el ave i en el mismo caldo se hace la salsa, se toma una cucharada de harina que se deshace en un poco de mantequilla, i se le pone el caldo necesario para que quede de un espesor regular. Se acomoda el ave en presas en una fuente, se le echa encima la salsa i una copa de coñac o jerez, se le raya queso de modo que las presas queden bien tapadas i se pone al horno.

Pollos o pichones con salsa prieta

Se cuece el ave con cebolla, ramas de ápio i sal, i se sirve con la salsa siguiente: la sangre del ave se recibe en una taza con vinagre para que no se haga pelotones. Se hace una salsita de harina con mantequilla i caldo de aves, i cuando esté cocida se le une la sangre, cuidando que no se haga pelotones i que quede suave. Se pone el ave en una fuente con la cebolla i el ápio i encima se le vácia la salsa.

Pollos guisados a la peruana

Desplúmese bien i pásese un papel hecho llama para que la pelucita que siempre les queda se queme; ábrase i quítese el vientre i demas menudencias, límpiese bien i apártese en cuartos; poniéndoles a freir en manteca con unas tajadas de jamon, estando medio dorados, se les echa ajíes verdes en pedazos, perejil, tomates i cebollas, todo picado, se frie todo esto con los pollos, añadiéndole un poco de canela, pimienta i clavo molido i un poco de vinagre. Cuando se conozcan estén los pollos medio cocidos, se les agrega unas pasas, almendras tostadas i machacadas, alcaparras enteras, rebanadas de plátanos fritas i dos pocillos de caldo de puchero; se deja hervir, procurando quede la salsa medio espesa.

Pollos revueltos

Se cuecen enteros, se dejan enfriar i se envuelven en una masa de hoja i se ponen al horno.

Pollos en cochifrito

Despues de bien lavados los pollos, se despresan i se ponen durante una o dos horas en agua fria, para que se ponga bien blanca su carne, despues se estrujan, se pone en una cacerola un pedazo de mantequilla i una cucharada de harina, se revuelve hasta que se derrita la mantequilla, se le añade un vaso de agua, sal i pimienta molida, nuez moscada, una rama de perejil i cebolla, se echan ahí los pollos i se dejan cocer tres cuartos de hora. Por separado se hace la salsa con tres yemas de huevos i agrio de limon. Cuando los pollos se hayan cocido un poco se les echa callampas picadas i pedacitos de espárragos. Se une la salsa con los pollos.

Para que se mantenga blanca la carne de los pollos, es preciso frotarlos ántes de cocerlos con un limon, i cubrirlos miéntras se cuecen con un papel untado de mantequilla.

Si se quiere, se hacen los pollos enteros.

Pollos a lo campesino

Se destroza el pollo; en una cacerola se pone un pedazo de mantequilla i dos cucharadas de aceite; se pone sobre un fuego mui vivo i se echan ahí las presas del pollo para que tomen color. Cuando estén a medio cocer, se añade una zanahoria cortada en ruedas i dos cebollas en rebanadas i ramas de perejil. Se le pone caldo i se deja cocer lentamente un cuarto de hora.

Pollos con tomate

Se pica un poco de cebolla i se fríe en color; cuando se principie a dorar se le pone como un plato de tomate picado i un poco de choclo cortado, hojas de laurel i albahaca de comer; cuando esté todo frito, se echa el pollo crudo o asado i despresado.

Pollos con arvejas

Se cuecen los pollos i en el mismo caldo se cuece la arveja, se le pone un poco de cebolla frita en color; al tiempo de mandarlos a la mesa, se les bate una yema i se les pone un poco de color.

Pollos fritos

Se despresa el pollo crudo, se revuelve un huevo i miga de pan i se frie en grasa bien caliente, i se sirve con pebre o con arvejas, callampas o acelgas, en fin, con el guiso de verdura que se quiera.

Pollos asados

El pollo crudo, despues de limpiarlo bien, se sazona, con sal i pimienta, se derrite un pedazo de mantequilla i se le unta por todos lados, se le echa bastante miga de pan, i tres cuartos de hora ántes de la comida se pone a asar en la parrilla i se sirve con algun guiso de verdura.

Pollos cebollados

Se frie cebolla en color con choclo cortado, i cuando esté frita la cebolla, se le pone el pollo despresado, crudo o asado.

Pollos con salsa amarilla

Se frie en mantequilla un poco de harina i se hace una salsita regular; a la hora de comer se le une unas tres yemas revueltas i agrio de limon, i se vacia sobre los pollos.

Pepitoria de gallina

Se corta en trozos; escáldense tres minutos en agua hirviendo, escúrranse i pónganse en una cacerola con manteca, perejil en ramas, cebollas pequeñas i setas; rehóguese el todo, añádase una cucharada de harina i mójese con caldo; se sazona con sal i pimienta, hágase cocer i despues retírese los cuartos de gallina, redúzcase la salsa, que se cuela, lígue-se con yemas de huevos sin que hierva, i échese sobre los pedazos de gallina con zumo de limon.

Pavo asado

Se pone en salmuera el pavo tres dias ántes de asarlo; al tercer dia se le echa un poco de vinagre. Tres horas ántes de la comida se empapa un pan en vinagre i se le llena bien el buche, se pone al horno, que debe estar bien caliente; cuando ya quiera dorar se saca del horno, se le unta mante-

quilla por todos lados para que salga jugoso, i se vuelve a meter al horno.

Otro

Despues de limpio, se tiene al aire libre veinticuatro horas, i despues se cuece en una olla; cuando esté a medio cocer, se saca i se pone en el asador untado con mantequilla i un polvo de sal i pimienta; se meten unos clavillos de especia por el pecho i piernas, poniéndolo bien envuelto en un papel de estraza, se amarra bien i se pone a fuego lento; cuando esté bien asado, se hace una salsa con un poco de azúcar, zumo de limon, canela, pimienta i caldo, que se le rocia por encima.

Pavo en trufas

Pélense dos libras de trufas, despues de bien lavadas i escurridas, póngase en la cacerola con una libra de tocino picado, sal, pimienta, nuez moscoda, yerbas aromáticas i las cortezas de las trufas machacadas; téngase una media hora al fuego; en seguida se introduce esta mezcla en el pavo, despues de bien vaciado por el buche, i se amarra. El pavo debe estar de este modo preparado dos dias ántes de asarlo, con el objeto de que tenga tiempo de tomar el gusto de las trufas. Se pone al asador, dos horas necesita para que esté tierno; se le deja tomar color i se sirve en una fuente que se adorna con las cortezas de las trufas, que deberán haberse conservado.

Pavo relleno

Hágase un picado de carne i jamon, sal, pimienta i un par de huevos con perejil, i tambien se ponen orejones o ciruelas, pasas, se frie con mantequilla, se rellena el pavo i despues se saca.

Pato relleno

Se deshuesa el pato, se toma un poco de carne de la pechuga, el contri i el hígado, se pican bien menudito, se entibia un poco de mantequilla i se bate hasta que dé espuma cuatro huevos, la carne picada, pan rayado i raspadura de

limon; para aumentar se puede echar un pedazo de carne de vaca bien picada, leche i tambien otro huevo; todo esto se une. Se rellena el pato i se da unas puntadas para que no se salga el relleno; se pone al horno a asar, se hace una salsa de callampas, a la que se puede echar castañas; a la hora de comer se le quita el hilo al pato, se le pone encima de la salsa i se sirve.

Pato delicioso

Se pone el pato en una cacerola, despues de haberlo lavado bien, con cabezas de cebollas, ramas de ápio, pimienta entera, papas enteras peladas, rebanadas de zanahorias i vinagre; se tapa bien i se mueve de cuando en cuando.

Otro plato delicioso

Un pato gordo se pone en una cacerola, se le echa unas papas grandes, enteras i peladas, un pedazo de mantequilla, el jugo de un limon, pan rayado, perejil i ápio, todo bien picado, se cubre con caldo gordo, se tapa bien la cacerola i pone a fuego lento.

Pato con trufas i callampas

Se frie un poco de harina en mantequilla, se le echa caldo i cuando esté la salsita cocida i de un grueso regular, se echa las trufas i las callampas bien picadas, un poco de pimienta molida i sal, el pato se pone crudo i cortado en presas, dos o tres cabezas de cebollas cortadas en pedacitos i perejil picado, se le echa la salsa encima i se pone todo a hervir; se tiene cuidado de moverlo a menudo para que no se pegue.

Pato con chorizos

Se frien chorizos solos i el pato se cuece en caldo con pimienta, perejil, sal, una cebolla i un clavito de olor; en la grasa que despiden los chorizos se frien las callampas i se le pone un poco de harina, se pone el pato hasta que se dore un poquito; junto con las callampas se pueden freir unas papitas.

Pato con aceitunas

Despues de bien preparado i arreglado, se le da unas vueltas en una cacerola con pedazos de tocino, se echo una media libra de aceitunas, échense en la cacerola donde está el pato i se dejan unos cuantos minutos. Se sirve el pato rodeado de aceitunas.

Pato en nabo a la casera

Preparado como el anterior, póngase un poco de manteca en la cacerola, i en esta se dan unas vueltas al pato, i algunos nabos, en seguida se retiran i en la manteca se echa una cucharada de harina, se da color a esta mezcla que se aumenta con caldo de puchero, se vuelven a poner el pato i los nabos con un ramito de perejil, sal i pimienta, si los nabos estuviesen ya tiernos no deberán echarse hasta que el pato esté casi cocido; hecho el guiso se deja menguar, si es necesario, i se sirve todo junto.

Pato en legumbres

Despues de haberlo lavado bien se añade al pato cebolla, ápio, pimienta entera, papas enteras peladas, rebanadas de zanahorias i vinagre, se tapa bien la cacerola i se mueve de cuando en cuando.

Pichones

Se frie en manteca de chancho unos pedazos de jamon i cebolla picada. Luego que todo esté frito se sacan i se echan los pichones a dorar en la misma manteca, cuando estén tiernos, se mezclan con agua i lo frito ántes, i se les agrega una yema i ácido de limon.

Otro

Se ponen a freir en manteca los pichones con pedazos de tomate hasta que estén tiernos. Se agrega agua i cuando estén blandos se les pone azafran, pimienta i miga de pan.

Pichones con masa por encima

Despues de limpios los pichones se asan en el horno, se sacan i se acomodan en una fuente, enteros o partidos por la mitad i se hace la siguiente masa: cuatro onzas de mantequilla se baten hasta que parezca espuma, se echan de una a ocho yemas, cuatro onzas de almendra, un vaso de leche, un poco de azúcar, nuez moscada, sal i miga de pan como diez onzas i al último las claras batidas: queda blanda i se vácia sobre los pichones i se ponen al horno. Los pichones deben quedar tan bien tapados que parezca pastel.

Pichones en asador

Despues de desplumados, vaciados i bien descañonados se amarran, cuidando de dejarles las patas a lo largo; se les pone una hoja de parra en la pechuga, si es tiempo de ella, i por encima una tira de tocino; se ponen en el asador: tres cuartos de hora son suficientes para que estén asados.

Pichones a la casera

Se vácian i se escaldan, se les vuelven las patas hácia dentro, dejándolos despues en agua fria, se ponen en una cacerola entre dos tiras de tocino con caldo de sustancias i un manojo de perejil i yerbas finas, cuando estén cocidos se espuma el caldo i se echa en una salsa, que se clarifica i espesa.

Pichones guisados

Se limpian i estraen los menudillos, fríase un poco de tomate con los pichones enteros hasta que estén bien dorados, echeseles el agua correspondiente i dos pocillos de caldo, macháquense los menudillos con unas especias i miga de pan mojada, deslíase todo i se echa a los pichones, dejando que den un hervor.

Pichones rellenos

Se les quita los alones i pescuezos, i despuntada la rabadilla se hace un picado menudo de ternera, pechuga de ave,

tocino i cebolla frita, huevos i perejil, pimienta i cominos molidos; rellénense dos pichones con esta masa i se cruzan las patas por encima de la cortadura para que no se salga el relleno; despues se envuelven en papel de estraza i se asan en una cacerola entre dos fuegos lentos.

Perdices con repollo

Se limpian bien las perdices, se ponen en una cacerola zanahorias, cebolla s, ápio, perejil, las perdices, un trozo de tocino, una salchicha i un buen repollo, que debe estar desde ántes desaguado en agua hirviendo, sazonado con sal i bien estrujado. Se humedece con un poco de caldo i se le pone un poco de nuez moscada. Se hace que hierva tres horas con fuego por abajo i por arriba, si las perdices son viejas, i hora i media si son nuevas. Se ponen las coles sobre una fuente i las perdices encima con el tocino i la salchicha alrededor cortada en trocitos chicos.

Perdices con salsa de almendra

Se remoja pan i ají dulce i se muele con almendras peladas; esta salsa se le echa a la perdiz cocida con cabezas de cebollas; al tiempo de mandar a la mesa se le revuelve una yema.

Perdices a la española

Se cortan dos cebollas en rebanadas largas mui finas i se amortiguan con agua hirviendo, despues se estrujan i frien en una sarten donde debe ya estar caliente una taza de aceite, cuando estén bien fritas se les pone medio pocillo de vino, sal i pimienta, se echan allí las perdices cocidas para que se pasen un poco i en seguida se sirven.

Perdices con crema

Se limpian las perdices i se mechan mui finitos, se les pone un poco de sal i una rebanadita de tocino, se envuelve cada una en dos hojas de parra, se amarran i se echan en mantequilla hirviendo con un poquito de agua para que no se

asen. Despues se le agrega crema que ya esté un poco agria como para mantequilla, i un poco de miga de pan, que se frie un momentito en mantequilla. Las hojas i el tocino se sacan i se sirven aparte.

Perdices con limon

Se ponen las perdices crudas en la olla, se toma poco mas de una cucharada de mantequilla, una cebolla, el jugo de medio limon, pimienta, perejil i orégano. Un ratito ántes de servirlas a la mesa se baten dos yemas de huevos; cuando estén batidas se les echa el jugo del otro medio limon i esta salsa se vácia encima de las perdices i se mueve bien la olla para que no se pegue i se cueza la salsa.

Perdices asadas con sardinas

Despues de limpias se les mete dentro del cuerpo dos sardinas bien limpias, sin cabeza; se asan con manteca o tocino, i si hubiese tomate se le echa por encima, o zumo de limon, un polvo de pimienta, sal i perejil; se asan entre dos fuegos i al tiempo de servirlas se les quita las sardinas.

Perdices borrachas

Se pone en una cacerola bastante cebolla entera, pedazos de tocino, dos tomates, dos cucharadas de aceite i dos de vinagre, sal, pimienta i medio vaso de aguardiente; se pone allí la perdiz i se tapa bien para que no se le salga nada de vapor; no se vuelve sino que se sacude a menudo.

Perdices en salsa

Bien limpias i untadas de manteca se sobrepasan en parrilla; luego se ponen en una cacerola con perejil, pimienta, sal, aceite crudo, hojas de laurel, unas ruedas de limon o naranja i caldo que las cubra; cuando estuvieren cocidas se apartan, i por cada ave se pone una yema de huevo batida.

Pajaritos asados

Se les pone un pedazo de tocino sobre la pechuga, bastante miga de pan i se colocan al horno o en la parrilla a asar. Se sirven con algun guiso de verdura.

Pajaritos fritos

Se pelan, se cortan las patas i la mitad de los alones i se frien sin abrirlos, con mantequilla, sal tomillo, pimienta i perejil picado.

Pastel de ave

Se despresa una gallina o pollona; se echa en una cacerola un poco de mantequilla para que se caliente bien, se le pone las presas encima, perejil, olores, sal i cebolla picada. Cuando estén bien fritas, se les agrega como dos tazas de agua caliente i se deja hervir despacio, se le echa un poco de harina i unas cuatro cucharadas de color i se arregla en la fuente.

Ragout de capon con ostras

Se pone en una cacerola un pedazo de mantequilla, cebolla, hojas de laurel, pimienta entera, un poco de caldo i en esto se cuece el capon; se hace una salsa de caldo, callampas molidas, cáscara de limon i ostras, se cuece un ratito i se espesa con harina frita en mantequilla. Si se quiere, se rellena el capon con el hígado, miga de pan, mantequilla, algunas ostras i pimienta, i esto se le pone ántes de cocerlo.

Ragout en fuente

Perdices o pollos despresados se ponen en una fuente con mantequilla, cáscara de limon, caldo i un poco de vino i pan rayado i se deja hervir; estando cocido se le pone agrio de limon i se sirve.

Otro de polles o pichones

Se cuece el ave, se despresa i se pone en una fuente con bolitas hechas como para el *vol-au-vent* aleman; se le pone una salsita de alcaparras, se cubre con masa de hoja u otra delicada i se pone al horno.

Salpicon de ave

Se parte una ave despues de cocida i quitándole la carne se pica grueso, se pone en adobo con sal, pimienta i vinagre.

Despues de algunos instantes, se adereza con lechuga, pepinillo, huevos duros, todo picado, i tiritas de anchoas, echando por encima la sustancia. Otros lo cortan todo en tiras.

Torcazas

Se cuecen bien, se les saca el espinazo por encima, se ponen en una fuente con perejil, color i apio i se ponen al horno para que se doren. Se hace una salsa de pan remojado, se frie un poco de cebolla con todos olores, se baten dos huevos, se unen con la miga de pan remojado, poniéndole un poco de caldo para que quede claro i se le vacia a las torcazas por encima i se dejan un ratito para que se cuezan.

Tórtolas con salsa de ají

Se toman algunos ajíes dulces, la mitad se tuesta i la otra mitad se remoja i despues se muele con dos tomates asados, nueces i miga de pan remojado en vino. Todo esto se coloca en una cacerola con las tórtolas, caldo i olores i se deja hervir bastante.

Tórtolas estofadas

Se hace como el ave embarrada, con la diferencia que éstas van enteras i con pedacitos de tocino.

Tórtolas con manzanas

Se pone en una cacerola una cucharada de color, cebolla picada, las tórtolas crudas i bien lavadas, encima se les pica una docena de manzanas; se tapa la cacerola i se pone desde temprano al fuego lento, teniendo cuidado de moverlas de cuando en cuando para que no se peguen.

Tórtolas con escarola

Se frie en mantequilla escarola, rebanadas de papas, de zanahoria i de pan, se arregla esto en una fuente i encima se acomodan las tórtolas sancochadas, con rebanaditas de tocino mui finas sobre la pechuga i se ponen al horno a que doren.

Tórtolas con salsa

Se sancochan las tórtolas i se les pone la salsa siguiente: se frie miga de pan en mantequilla i se le pone del caldo de las tórtolas para hacer una salsa regular; se parten por la mitad las tórtolas i se ponen a cocer en la salsa.

Tortolas en papel

Se dejan enfriar las tórtolas; despues de bien cocidas se les pone un pedazo de mantequilla i bastante miga de pan, se les envuelve en un papel i se les ponen al horno hasta que doren.

Turrajas de ave

Se quitan de la carne de los pollos todas las membranas i tendones, se pican con miga de pan humedecidas en nata i yemas de huevo; cuando todo esté bien incorporado se sazona i se forman albondiguillas que se rebozan con miga de pan; se embozan otra vez con huevo i frien, i se sirven con perejil igualmente preparado.

Vol-au-vent de ave o cordero tierno

Se despresa el ave i se pone en una cacerola con mantequilla, un poquito de cebolla mui menuda, un vaso de vino blanco i un poquito de sal; se frie esto durante cinco minutos i se le pone el caldo necesario para que se cueza. Cuando esté bien cocido se acomodan las presas en una fuente i el caldo se cuela i se le pone un poquito de harina frita en mantequilla para que espese. En la misma fuente que se han acomodado las presas se acomodan callampas lavadas i crudas, castañas cocidas, salchichas fritas, pedazos de sesos cocidos i unas bolitas de carne i pimienta; si es el tiempo se les pone unas puntitas de espárragos, si hai, se les pone masa de hoja i se mete al horno.

Vol-au-vent aleman

Se cuece la gallina, se despresa, se revuelca en miga de pan i se frie en mantequilla; se pica un poco de carne cruda,

se raya un pan i un poco de nuez moscada i se le echan dos huevos, sal i un poco de leche; de todo esto se hace una masita, se forman bolitas, se revuelven en miga de pan i se frien en mantequilla; se frien tambien unas salchichas i sesos; se acomoda todo en una fuente; si se quiere se le pone abajo unas rebanadas de carne frita; se hace una salsa de alcaparra con el caldo de la gallina i se le vácia encima. Se tapa el pastel con masa de hoja.

CORDERO—CARNERO

Brochetas

Se cortan rebanadas delgadas de tocino i de riñones crudos; se ensartan en un palito rebanadas de riñon i rebanadas de tocino, se le unta por todo bastante mantequilla derretida i se revuelcan en miga de pan, se ponen a asar al horno en la parrilla.

Bofes de carnero

Despues de hervidos se cortan en tajaditas i se rehogan con manteca i sal, cuidando de espumarlos mucho, luego se frien con tomate, i ántes de servirlos se guisan con agua tibia i especias.

Cordero en salsa de perejil

Se echa a cocer el espinacito de cordero i en este caldo se hace la salsa, se muele bastante perejil con papas o pan remojado, se frie en un poco de color i despues se junta con el caldo i las presas, se deja una salsita regular.

Cabezas de cordero o cabrito

Abiertas por mitad, se rellenan con un pino dispuesto al efecto, el cual se prepara del modo siguiente: se pica un

poco de perejil i se le añade sal, pimienta i una yema de huevo i tocino, dando al todo una vuelta por la sarten con manteca. Una vez rellenas las cabezas, se untan por fuera con zumo de limon i manteca, despues de lo cual se atan con un hilo i envueltas en papel se colocan en el asador, en el que permanecerán hasta estar tiernas.

Costillas de cordero o ternera

Las costillas bien lavadas se colocan en una cacerola con dos cucharadas de grasa, un poco de cebolla picada, perejil, pimienta i sal, se tapa la cacerola i se pone al fuego; por separado se fríe un poco de arroz con aceite, lo que esté frito se pone un poco de tocino, una cabeza de cebolla partida en pedazos, un poco de azafran, pimienta, perejil i caldo que se va echando para que no se seque, al tiempo de llevarlo a la mesa se une todo.

Chuletas de cordero con pan rayado i en parrilla

Se pasa por manteca de vaca mui caliente, no dejándolas tomar color, se retiran i se deja enfriar un poco la manteca, que se mezcla con yemas de huevos; en esta salsa se mojan las chuletas, las que se ponen a la parrilla i se asan a fuego lento. Se sirven con una salsa clara i zumo de limon.

Carnero guisado

Fríase un poco de tocino en pedazos, cortados como dados, con un poco de cebolla menuda; córtese en pedazos la carne que debe ser de pierna, échese todo en una olla con sal i pimienta, se rehoga a fuego lento i despues se añade agua tibia, i cuando estuviese cocido se echa perejil, una hoja de yerba-buena, un cogollo de lechuga, piñones remojados, especias, todo bien picado, i cuando se sirve, un poco de ágrio de limon.

Colas de carnero

Se prepara una olla con hojas de laurel, tocino, cebolla, perejil, sal, pimienta i un vaso de vino blanco i otro tanto de

caldo, se echa la cola de carnero, dejándola cocer a fuego lento i cuando esté a punto se retira i se la deja escurrir para servirla con lechuga i achicoria.

Chuletas de carnero en legumbres

Rehóguense en manteca con perejil i clavo; se les echa vino blanco, añadiendo un filetito de jamon, i despues de cocidas se sacan; la salsa se deja espesar, con ella se riega la legumbre que esté preparada de antemano, i sobre ella se colocan las chuletas en forma de corona.

Chuletas de carnero con salsa de tomates

Despues de preparadas i asadas, segun se ha dicho anteriormente, se colocan en una fuente, poniendo en cada intervalo tostadas de pan frito, i luego se rocian con una salsa de tomate pasados por tamiz.

Chuletas apanadas

Preparadas las chuletas, se empapan en aceite o manteca desleida, i se ponen en la parrilla, despues de haberlas revolcado ántes de miga de pan.

Costeletas

Se raspa la carne de las costillas de cordero i se frien; se machacan i se mezclan con tanta papa molida como carne, se pone tres huevos, perejil, apio i pimienta, se une bien todo; se pone el huesito pelado en medio dándole la figura de costeleta; se revuelcan en huevo, miga de pan i se frien.

Otras

Se cuecen las costillas de cordero i se acomodan dejándole la carne en la punta, se hace un batido de harina deshecha en leche en tres huevos, se revuelcan allí las costillas i se frien.

Costillas de ternera

Se parten las costillas en pedazos i se colocan en una cacerola, se les echa un poco de mantequilla, queso i pan rayado, perejil, pimienta i una cabeza de cebolla partida en pedazos i se pone a fuego lento.

Chuletas trasparentes

Se saca la carne de las costillas i se acomoda en forma de chuleta. Se prepara un poco de pan rayado, perejil, pimienta i dos huevos duros, segun la cantidad de carne. Se envuelven las chuletas en esta preparacion i despues se pasan en una clara de huevo medio batida i se frien en mantequilla o en grasa no mui caliente.

Despojos o menudos de cordero

En estos se comprende la cabeza, el hígado, bofes, patitas i corazon; se quitan las quijadas i el hocico a la cabeza, se hacen tajadas los menudos, se desangran i lavan bien con agua caliente, despues se ponen en una cacerola i se cuecen con sal; un momento ántes de servirlos se escurren i, escepto a la cabeza, a lo demas se le echa una salsa picante o lo que mas agrade, con dos yemas de huevo batidas, un poco de manteca i zumo de limon; este guiso se pone en una fuente, la cabeza en medio.

Espaldilla de carnero asada

Se le rompe el hueso por encima con una cuchilla, i se cuece en un asador preparado con lonjas de tocino; se añade lo que haya de desperdicio de carne, zanahorias, cebolla i un ramillete, echándole encima caldo, i se las sirve con su cocimiento reducido, o sobre achicorias u otras legumbres, con la especie de sustancia que se quiera.

Hígado de carnero

Cuando esté la color hirviendo se echa el hígado partido en tajadas delgadas i largas, despues se hace el mismo guiso que a los bofes.

Lengua de carnero

Se escaldan i se echan con tocino delgado i cuando estén a medio cocer se les quita el pellejo, se vuelven a dejar cocer media hora a fuego lento, i se sirven calientes con un pebre de aceite, perejil, laurel, pimienta i vinagre.

Lengua de carnero en parrilla

Cocidas como se ha dicho, se parten en rebanadas dos o tres cebollas i se echan en manteca con un puñado de harina se remojan en caldo o vino blanco, añadiendo perejil i cebolletas picadas mui menudamente, sal pimienta i zumo de limon, i se ponen en la parrilla hasta que estén en punto.

Pecho de carnero

Se prepara una cacerola con tiritas de tocino, sobre la cual se coloca la carne i se cubre con otras tiritas. Despues se echan tres cebollas en cascos, laurel i perejil, tomillo, sal i un plato de caldo, dejándolo a fuego lento por tres horas con fuego tambien por encima. Se puede servir de dos maneras: la una se dora con manteca desleida, se empapa con migas de pan, se polvorea con pimienta i sal, i se pone en la parrilla para servirla con salsa picante: la otra, se le quita la salsa i se presenta guarnecida de escarola, ápio u otra verdura.

Picadillo de carnero

Para aprovechar la carne que sobra de un dia para otro, se echa en la sarten un poco de grasa, yerbas finas picadas, un vaso de vino blanco, sal i pimienta, se le añade un poco de caldo, i solo se le deja calentar sin hervir.

Picadillo de carnero con huevos

Se pica mui menudamente la carne, i puesta en el plato se sirve con coscorrones fritos alrededor i huevos estrellados sobre una salsa de tomate u otra.

Patorra o chanfaina

Se cortan pedazos de hígado, bofes i sangre cocida de carnero, se rehogan en manteca, echando cebollas, especias, perejil picado i pimenton; despues de bien rehogado todo se añade agua i se pone a cocer: se fríe harina que se disuelve con agua cuando está bien frita i se añade a la chanfaina para que se espese el caldo; si se quiere, puede echarse un batido de huevos.

Pierna con salsa de harina

Se derrite una cucharada de mantequilla hasta que tome un color oscuro, se deshace allí una cucharada de harina i se le va echando el caldo de la pierna para hacer una salsita regular. La pierna se cuece con mas de ajío, perejil i cabezas de cebolla. Se fríen unas rebanaditas de papas en mantequilla o grasa. Se une todo i se sirve.

Pierna de cordero guisada con liebre

Se toma una pierna de cordero i se le corta la punta para darle una figura redonda; se le quita la gordura i cuerecito. Se golpea mucho i se refriega con sal por todos lados, se pone en una fuente honda con pedazos de cebolla, hojas de laurel, dos clavitos de olor, pimienta entera, una botella de vino blanco i vinagre, con un vaso. Tres dias enteros tiene que estar en este aliño, bien cubierta con él, teniendo cuidado de moverla de un lado a otro. Para guisarla se saca de su aliño, se mecha por los dos lados bien finito; se pone un pedazo de mantequilla en una cacerola i se pone allí la pierna nada mas que para que tome allí bonito color, i se le va echando del mismo aliño en que estaba, con un poco de agua caliente i se deja así hervir hasta que esté cocida, rociándola de cuando en cuando con la misma salsa. Se saca la carne i la salsa se cuela i se espesa con un poquito de chuño; se pone en la fuente la carne i la salsa encima, se rodea de bolitas de papas; éstas se pueden cocer en cualquier caldo i si se quiere en la salsa colada ántes de echarle el chuño. Para las bolitas se necesita papas cocidas rayadas, miga de pan, huevos i nuez moscada.

Pierna rellena

Se frie la pierna en un poco de color, cuando esté dorada se le pone caldo, pedazos de cebolla, ramas de verdura i pimienta entera. Cuando esté cocida, se le corta un cuadro en el medio i se rellena con papas cocidas deshechas con una cuchara i se le echa huevo duro picado, cebolla picada crua i pasada por agua caliente, aceite i vinagre lo que sobra de este pino se echa al caldo en que se ha cocido la pierna para que forme salsa.

Pierna guisada

Se cuece la pierna como para estofado; despues se corta en pedazos grandes; se revuelcan en mantequilla derretida, en seguida en sal, pimienta molida i migas de pan se acomoda en una fuente, poniendo bastante de la salsa en que se coció, unas papas cocidas cortadas en rebanadas i unos huevos duros tambien cortados, se le espolvorea miga de pan i la mantequilla que ha quedado i se pone al horno a que dore.

Pierna de carnero a la inglesa

Se envuelve en un lienzo con hojas de laurel, tomillo, especia i pimienta. Hecho esto, se mete en agua hirviendo, en donde se tendrá tantas horas como libras tenga de peso. Despues se saca, se desenvuelve i se sirve con una salsa de alcaparras. Preparada esta pierna por el [illegible] cido conserva todo su jugo, aun todavía mejor que si se hubiese asado.

Patitas rebozadas

Se cuecen las patitas, se revuelcan en batido de huevo i se frien; se hace una cremita clara con tres yemas, se le pone un poquito de azúcar, i al tiempo de mandarlas a la mesa, se une las patitas con la salsa. En lugar de esta crema de leche se puede servir un caldo con cebolla picada i un huevo duro.

Patitas o criadillas con arroz

Se sancochan, se frie un poco de cebolla en dos cucharadas de grasa quemada, se le echa el arroz para que se fria un poquito, se echan las patitas con los huevos machacados, se le pone bastante agua i se deja hervir. Las criadillas se guisan lo mismo.

Patitas o criadillas en locro

Se sancochan i despues se guisan con un locro como para los mariscos.

Patitas de carnero a la gallineta

Se escaldan, se limpian con cuidado, se le quitan los huesos grandes i se ponen a cocer en agua con sal, por espacio de cuatro o cinco horas. Cuando estén tiernas i que los otros huesos se despeguen con facilidad, se puede asegurar que están cocidas; se hace entónces una salsa de pollo, en la que hervirán poco a poco media hora para que tomen gusto; se espesa la salsa i se sirve bien caliente.

Riñones de carnero asados

Despues de ser limpios i partidos, sin separarlos enteramente, se ponen en un asador pequeño para que se mantengan abiertos, se echa despues un poco de manteca en el fondo de una cacerola, dentro de los riñones; se coloca todo a un fuego vivo, cuando estén a punto se pone en su interior una albondiguilla de mantequilla desleida con yerbas finas o manteca de anchoas i un poco de zumo de limon.

Sangre de carnero

Se cortan a lo largo cebollas en abundancia, echándole sal i pimienta, cuando se degüelle el carnero se menea la sangre i se junta con la cebolla; se pone todo en una cacerola de asar i se mete en el horno, cuando esté bien tostado

se saca i puede comerse caliente o frio; si no se quiere llevar al horno, se asa poniendo la cacerola a fuego fuerte con brasas en la tapa. Tambien puede hacerse la sangre del modo siguiente: se pone aceite a hervir en una sarten, i recien sacada la sangre, se echa a cucharadas; sale como buñuelos i se sirve con pimienta i sal.

Seso de carnero

Se preparan como los de vaca o de ternera, lo jeneral es cocerlos i rebozarlos con harina; despues pueden guisarse con cualquiera salsa.

VACA-BIFTECKS

Albondiguillas

Si el picadillo produce un plato considerable, se puede fuera de desengrasarlo convertir una parte de la carne del picadillo en albondigas. Para hacerlas mas delicadas échese unas cuantas de pan rayado cocidas en leche i amásense con el picadillo hasta que el todo forme una pasta bien homojénea. Pruébese entónces para saber si tiene las suficientes especias. Fórmense bolas que se envolverán en harina o pan rayado i se ponen a freir.

Estas bolitas o albondigas pueden conservarse varios dias. Se hacen como poniéndolas sobre las parrillas o recalentándolas con una salsa blanca.

Otro picadillo

En lugar de la miga mojada con leche caliente se puede sustituir con sesos cocidos i picados. Envuélvanse las albóndigas en harina o pan rayado i se las dora en una cacerola con un poco de manteca.

Albóndigas de picadillo al gratin

Cuando ya esté preparado el picadillo como hemos dicho ántes, háganse unas bolitas que se envolverán en harina. Úntese bien con manteca un plato que pueda ponerse al fuego. Colóquese en él las bolitas unas contra otras, sin que se toquen, envuélvanse con miga de pan rayado i mójese con un poco de caldo. Colóquese un pedacito de manteca sobre cada bolita haciéndolas gratinar en el horno.

El caldo no es absolutamente indispensable. Se comen estas bolitas al natural o con una salsa.

Arrollado de lomo

Se cortan pedazos largos i delgados de lomo, se golpean bien, por un lado se le pone pan rayado i nuez moscada, se cortan pedazos de tocino del mismo tamaño, se arrollan i se amarran con un hilito. Se ponen a cocer a fuego lento en una cacerola i se rocian con el mismo jugo que despiden; se forma una salsita echándoles una cucharada de harina.

Bifteck

Para obtener un buen bifteck es preciso preparar la carne la víspera de comerlo. Debe ser limpia i sin nervios, i machacada hasta que tome la forma cuadrada o redonda; dos horas antes de asar el bifteck se unta bien con una mezcla perfectamente hecha de aceite crudo i un poco de sal. Así preparado, se pone en la parrilla a un fuego fuerte, cuidando de darle dos vueltas. Con el jugo que se desprende de la carne, el cual se recojerá cuidadosamente i con un poco de mantequilla disuelta en él, se rocia cada hoja en el momento de servirlos.

Bifteck con cebollas

Despues de prepararlo se coloca en la sarten con grasa quemada, sal i un poco de cebolla mui picada; déjese asar, póngasele la salsa i déjese consumir ésta algun tiempo al fuego; apártese i sírvase en un plato.

Bifteck rebozado

Se cortan una buenas rebanadas de lomo i se pasan por un batido de huevo, se revuelcan con miga de pan i se frien en grasa bien caliente.

Bifteck apanado

Se corta el lomo en rebanadas, se pasa por mantequilla derretida, se envuelve bien en miga de pan i se asa en la parrilla.

Bifteck con salsa de perejil

Se asa el bifteck en una parrilla i cuando esté por un lado, se vuelve i se le pone la salsa siguiente: un puñado de perejil se muele hasta hacerlo una pasta, se une con un pedazo de mantequilla i el ácido de un limon. Al tiempo de poner el bifteck en fuente se le unta la salsa por el otro lado.

Higado de vaca a la casera

Echese el hígado al traves con pedazos gordos de tocino bien en sazon, póngase en la cacerola sobre tiritas de tocino con despojos de ternera, raices de laurel, clavo, buen caldo de puchero i una media botella de vino blanco; espúmese el todo, cúbrase con otras lonjas de tocino, tápese herméticamente la cacerola i póngase fuego por encima tambien; cúidese que no cueza a grandes borbotones. Despues de cocido cuélese la salsa tomando la mitad, haciéndola disminuir, ligándola con mantequilla i se sirve regándola con esta salsa.

Lengua de vaca al natural

La lengua de vaca da un caldo mui bueno, pero hai que cuidar de no dejarla cocer demasiado porque se vuelve un plato mui insípido. La lengua de vaca no se puede cocer mas de dos o tres horas, segun sea mas o ménos grande. Téngase entendido que para ponerla en la cacerola hai que limpiarla ántes con agua tibia i refrescarla despues. Cuando

se ha cocido se le quita el pellejo gordo. Cuando hai que servirla al natural se corta en pedacitos redondos i en una salsera aparte se pone una salsa de buen gusto.

Lengua rellena

Se cuece la lengua hasta que quede bien blanda i se parte por la mitad a lo largo; se hace una masita de carne picada, pan rayado, huevos envueltos, mantequilla, sal i un poco de limon rayado, se pone esta masa sobre media lengua i se tapa con la otra mitad (se puede revolver tambien la lengua en esta masa) se revuelca en huevo i miga de pan, se le echa mantequilla derretida i se pone al horno. Se sirve con salsa de alcaparras.

Lengua asada

Se cuece la lengua, despues se le unta mantequilla i se revuelca en miga de pan, se envuelve en un papel i se pone al horno a que dore. Se sirve con pebre o con cualquiera otro guiso de verdura.

Lengua con salsa de alcaparras

Se cuece la lengua, se fríe en mantequilla con miga de pan i se sirve con salsa de alcaparras.

Lengua encebollada

Se cuece la lengua, se corta en rebanaditas i se pone a freir en color. Aparte se fríe tambien en color cebolla, tomate i maiz picado; se une todo a la lengua i se le pone un poquito de caldo.

Lengua de vaca al gratin

Se asa la lengua i despues córtese en ruedas delgadas, en un plato o fuente en que haya de servirse, se pone un poco de caldo, un chorrito de vinagre, pepinillos, perejil, una cebolleta i perifollo, todo bien picado i sazonado con sal, pimienta i un poco de pan rayado; se van poniendo encima

las tajadas, i se echan por encima los mismos condimentos que debajo, cubriéndolo todo con pan rayado. Póngase el [illegible] en un hornillo [illegible] hasta que [illegible] de un poco de [illegible].

Lengua habanera

Límpiese bien la lengua en agua caliente, quítese el pellejo i pártase en ruedas, échese a cocer en una cacerola con sal i cuando se vea que está cocida se cuela el caldo i se vuelve a echar con la lengua; añádase entónces un poco de [illegible] con un poco de harina, dos vasos de vino blanco bueno i unas ruedas de [illegible]

Lengua de vaca en papel

Se cuece i corta en trozos mas o menos gruesos, cúbrase con mantequilla mezclada con laurel i tomillo, miga de pan, [illegible] i sal, despues se cubre con un papel untado con mantequilla i se tuesta a fuego templado.

Lengua de vaca mechada i en salsa

Se deja veinticuatro horas en infusion de agua fria, mudándole ésta bastantes veces, en seguida se escalda en agua hirviendo, rayándola para quitarle el pellejo; méchese con lonjas de tocino, sazonándolo con pimienta, sal i perejil picado i se deja cocer lentamente unas cuatro o cinco horas; despues se retira del fuego, abriéndola por medio sin dividirla i se coloca en el plato; se quita la grasa al cocimiento i se empapa en una salsa rubia o de tomate.

Lengua de vaca a la marinera

Despues de cocida la lengua se le quita el pellejo; córtese en ruedas i se cuela el caldo en que se haya cocido, se desengrasa i se pone todo en una cacerola con dos vasos de vino tinto o blanco, cebolletas fritas en manteqnilla con un

poco de harina i reducida la salsa a su punto se pone sobre pedazos de pan frito, echándole la salsa encima.

Lomo

Se pone un pedazo de lomo en una cacerola con media cucharada de mantequilla o color i se deja allí para que tome color, se le echa un poco de miga de pan, caldo, pimienta, sal, hojas de laurel i medio vaso de vino, i se hierve hasta que está blando.

Lomo con tomate

Se cuece bien el lomo; con una cuchara se le saca toda la gordura de encima al caldo en que se ha cocido; se pone en una cacerola esta gordura i se le echa un pan remojado i algunos tomates colorados molidos i colocados con el pan, se envuelve i se le va echando el caldo poco a poco, se pone el lomo en esta salsa i se deja reposar.

Lomo mechado

Se mecha el lomo con tiritas de tocino i se pone en una cacerola con papas, cebollas, pimienta, sal, ramas de apio, perejil i una copa de aguardiente se tapa i se pone a hervir a fuego lento; si está mui seco se le pone un pocillo de caldo.

Lomo con salsa

Se cuece un pedazo de carne con sal, pimienta, vinagre, ramas de apio i perejil. Se sirve con la salsa siguiente:

Se corta una cebolla grande en rebanadas, se fríe en mantequilla o color hasta que esté bien frita i dorada, se le agrega una cucharada de harina i otra de vinagre i una taza de caldo; se deja consevar. Al tiempo de ponerla sobre la carne se le agrega una cucharada de mostaza francesa, deshecha en caldo.

Lomo con salsa de callampas

Se cuece el lomo con ramas de apio, perejil i pimienta entera se sirve con una salsa de callampas. La esplicacion está en los guisos de verdura.

Lomo con salsa de nuez

Se pela la nuez, se desagua i se muele con un pan remojado i se echa a cocer en el caldo del lomo que ya debe estar cocido; luego que esté la salsa se vácia sobre el lomo i se sirve.

Lomo guisado

Se toma la punta mas gruesa de un lomo, se cortan pedacitos delgaditos de tocino, se ponen en un lado del lomo i se acomoda en una cacerola untada en mantequilla, cuidando que el lado en que se ha puesto el tocino vaya para abajo; se echa [illegible] zanahorias, cuatro cebollas, ramas de perejil i apio, dos hojas de laurel, un poco de orégano, sal, dos vasos de agua i un poco de pimienta entera; si el pedazo de carne es de regular tamaño se hace hervir tres horas; cuando esté un poco cocido el lomo se aumenta el fuego para disminuir la salsa, un poco ántes de la comida se quitan las zanahorias, las cebollas, los pedazos de tocino i la carne, se deshace en el caldo una cucharada de harina i se le echa [illegible] cocer [illegible] i se vacia sobre [illegible] arreglada [illegible] te con [illegible] zanahorias i cebollas.

Modo de ablandar la carne ántes de prepararla

Antes de ponerla a asar o a guisar se le bate o machaca bien con mucha fuerza durante un minuto con un rodillo de madera: consistiendo en esta sencilla operacion el secreto para que la carne esté blanda i delicada.

Riñones con salsa

Se parten los riñones en rebanadas con un poco de cebolla menuda, se pone en una cacerola una cucharada de

mantequilla, dos de harina, dos de vinagre i se pone todo a fuego lento.

Riñon de vaca a la casera

Córtese un riñon en tiritas delgadas, póngase al fuego con manteca, sal, pimienta, perejil i cebolla. Despues de cocido, añádase un poquito de vinagre, un poco de caldo colado, o en su defecto caldo de puchero, i no se deja cocer mas para que no se encallen.

Ropa vieja

Se cortan rebanadas de un lomo asado el dia ántes; se ponen en una fuente rebanadas de cebollas, bastante tomate, rebanadas de papas fritas, i tostadas de pan fritas en grasa, apio, perejil, pimienta entera, dos cucharadas de color, se tapa bien i se deja hervir.

Vaca a la moda

Se toma un buen trozo de vaca, se le quitan los huesos, se mecha con tiras de tocino, perejil i cebolla picada, sal, pimienta i especias finas. En la cacerola se pone vino blanco, tocino en pedacitos, cebollas pequeñas enteras, rodajas de zanahorias, pimienta en grano, un poco de sal; se coloca la carne sobre estos ingredientes, se tapa bien la marmita i se pone en un fuego lento, se deja así cinco o seis horas, i se sirve con todo su sazonamiento.

CHANCHO-JAMON

Chanchito asado

Métase en un caldero de agua un poco mas que tibia, despues de rotos los colmillos se frota con la mano para quitarle la cerda metiéndolo i sacándolo del agua varias

veces hasta que desaparezca del todo el pelo, luego se le quitan las pezuñas, se le saca el vientre cuidando no quitarle los riñones; hágansele unas cortaduras en el pescuezo i otras cuatro en el lomo, se le introduce el [illegible] entre cuero i carne; recójanse las manos i las patas por medio de dos pasadores de hierro que se le pasarán el uno por el muslo i el otro por los pechos; póngasele en seguida veinticuatro horas en agua fría, se cuelga i se deja secar; rebócesele el vientre con harina amasada en manteca i póngasele en el asador; miéntras esté en el fuego se le unta aceite bueno con unas plumas. Despues de quitado del fuego se le hacen otras incisiones en el cuello.

Chanchito relleno en asador

Despues de escaldado i preparado como el cochinillo asado, se rellena con su mismo hígado picado, quitada la hiel, tocino, trufas, setas, alcaparras, anchoas, yerbas finas, sazonado todo con pimienta i sal, miga de pan empapada al fuego en nata o leche, otro tanto de manteca, miga de pan machacado i desleido esto último en tres yemas; lleno el vientre del cochinillo con esta mezcla, se le ata, se le pone en el asador i se hace lo mismo que con el indicado. Se le sirve acompañado con una salsa de pebre.

Chanchito en salsa

Se corta en pedazos mayores; despues de asado se pasa por manteca, i humedecido con agua, o caldo se añade sal, pimienta i una hoja de laurel [illegible] yemas de huevo i al [illegible] de limon.

Chuletas de chancho en parrilla

Córtense las chuletas como las de ternera, dejando algo de gordo; aplástense dándoles una buena forma, espolvoréense con sal i póngase en la parrilla; se sirven con una salsa picante con pepinillos.

Costillas de chancho

Se cuecen con caldo i un ramillete de tomillo, yerba buena, perejil i otras yerbas aromáticas, sal i pimienta. Se pone en una cacerola manteca, callampas i harina; se rehoga con caldo, vino blanco, perejil, cebollas i clavo; despues de cocido, se echa la salsa sobre las costillas i se sirve.

Costillas asadas

Cortadas, preparadas i aplanadas se ponen en el asador con un poco de manteca, i miéntras se asan se las cubre con miga de pan mezclada con sal pimienta, yerbas finas; se sacarán cuando estén en punto, añadiendo rayadura de pan, un poco de harina i un vaso de vino blanco; se dejará consumir un poco, i se le echan papinillos cortados en rebanadas.

Sesos de vaca en caldereta

Quítese la sangre cuajada, las venas i la [illegible] que cubren los sesos; pónganse en una agua templada para que queden limpios despues se cubren con dos lonjas de tocino, i se ponen a cocer en dos vasos de vino blanco i otro tanto de caldo, zanahorias, un ramo de perejil, cebollas, tomillo, laurel [illegible] despues de cocido se [illegible] equilla. [illegible] en líquido en el [illegible] cocido los sesos, i se habrá colado por un tamiz; añádanse algunas callampas, dejando cocer el todo.

Sesos fritos

Si despues de haber hecho cocer un meollo o sesado para comerlo a la marinera o con manteca negra se conservan algunos restos, divídanse en pedazos i mójense o empápense en una pasta para freir. Fríase esta pasta hasta que tome un color dorado i sírvase en la mesa con perejil frito.

Vaca frita criolla

Se toma el aceite suficiente para dos libras de vaca; se

echan en la sarten; la vaca se parte en lonjas de un dedo de grueso, se las machaca un poco con la mano de la cabeza i echando un poco de sal, se frien. Se sirve con arroz blanco i plátanos partidos en ruedecitas.

Vaca cocida

Se coje con preferencia el cuarto tracero o parte de él, se le quitan los huesos, se arrolla i ata con un cordel, se pone en una marmita con los armazones, pastas i cuellos de aves i caza que se empleen para las entradas. Se espuma bien en gran fuego: luego que se haya cocido un poco, se echa sal i toda especie de raices.

Despues de retirada la vaca, se sirve, bien sea rodeada de perejil en rama; bien sea picada, en salsa guarnecida de cebollas i legumbres, o tambien con pastelitos. Hai que observar que para obtener una buena vaca cocida es preciso abandonar el caldo, es decir, sacarla cuando esté cocida en un punto, aunque el caldo tenga ménos sustancia, porque si se mira a este último, la carne saldria desabrida i demasiado cocida, i por consiguiente sin gusto.

Vaca al gratin

En un plato que pueda colocarse al fuego póngase pedazos de tocino, i a falta de tocino caldo o manteca con un poco de agua; añádanse callampas, perejil, cebollas o ajos picado. Polvoréese con miga de pan rayado; sal, pimienta i especias. Colóquese en aquel fondo las rebanadas del cocido cubriéndolas lo mismo encima que debajo rociese con un poco de caldo, i hágase calentar a fuego lento. Un poco ántes de servirlo se colocan brasas por encima i debajo para gratinarlo.

Se puede añadir un poco de vino blanco o una copita de jerez o ron.

Vaca a la papillote

Entre dos rebanadas de carne del [illegible] sas, estiéndase manteca mezclada con yerbas finas [illegible]

se las dos superficies de la carne con una hoja de papel untado con manteca o aceite i colóquese sobre la parrilla a fuego lento.

El papel para envolver debe ser un papel moreno o gris, porque en la preparacion de los papeles blancos entran sustancias metálicas que pueden comunicar mal sabor a los manjares i que no dejan de tener inconvenientes para la salud.

Vaca a la sarten

Córtese una cebolla en dos partes por mitad, separando la cabeza i la cola, échese en la sarten sin dejarla que se ponga negra despues de haber cortado cada mitad en rajas delgadas.

Añádase el pedazo de carne [illegible] los huesos el pellejo i los nervios, caliéntese suavemente haciendo saltar las tajadas.

Al momento de servirlo bien caliente, se añadirán unas gotas de vinagre.

Para mas economía puede usarse el gordo de la carne en lugar de la manteca.

Estofado de chancho

Se corta la carne de chancho i se pone a freir; se le agrega ocho cucharadas de vino i cuatro de vinagre, ajo molido, cominos, cebollas en pedazos, zanahorias en rebanadas, dos ajíes picantes, todo esto se tapa en una olla cuidando de que no salga vapor i se deja hervir reposado una hora.

Jamon frito

Antes de freirlo es preciso darle un hervor para desalarlo, despues se corta en magras o pequeñas lonjas delgadas i se frien de modo que no lleguen a endurecerse o tostarse demasiado. Se sirve con rebanadas de pan fritas en la misma sustancia, con una salsa de tomate o con huevos estrellados.

Jamon en asador

Prepárese i póngase en adobo en buen vino blanco con [illegible] tomillo i laurel. Se cuidará [illegible] hermé[illegible] cerrada [illegible] un paño i su [illegible] otra vasija de [illegible] en el asador, i [illegible] cuando esté medio cocido quítesele la corteza espolvoréese con pan [illegible] i vuélvase al fuego para dorarlo, sírvase con su adobo, que se habrá colocado i hecho reducir a consistencia en salsa.

Jamon cocido con vino blanco

[illegible] de haber [illegible] hora i media, luego se [illegible] i escurre i se pone en una cacerola o vasija a propósito con vino blanco que le bañe. Se le echan unas rajas de canela, media docena de clavillos enteros i unas hojas de laurel si se quiere dulce se le añade una libra de azúcar i se puede servir fiambre, pero se le [illegible] encima azúcar que se tostará con un fierro caliente.

Morsillas de sal americanas

Se preparan las tripas que quieran llenarse, atándolas en la punta con unas cuerdecitas: se va echando dentro la sangre del puerco cocida con las especies molidas i tostadas, añádanse algunos trocitos de carne gorda cortados en mui pequeños pedazos, se revuelve todo esto, despues de llenas se les ata otra cuerdecita a la boca, pónese a cocer en agua de sal i estándolo, sáquense, cortándolas en pedazos, se frien i se les echa la salsa de tomate frito.

Orejas de chancho fritas

Despues de cocerlas i cortarlas en tiras se echan en adobo como las de ternera para hacerlas freir igualmente.

Orejas de chancho a la leonesa

En una salsa de cebollas hechas pedazos i pasadas por manteca, se ponen las orejas cortadas en tiras, se añade un poco de harina, se mojan con caldo i se reducen, se sirven echando unas gotas de vinagre o jugo de un limon, i si se quiere con coscorrones fritos.

Orejas de chancho con pan rayado, asadas en parrilla

Póngase sobre rescoldo, despues de pasadas por la llama, lavadas, limpias i escaldadas, cuando estén tiernas i frias, métanse en pan rayado, mójense en huevos batidos, vuélvanse a pasar por el pan rayado i ásense sobre las parrillas; sírvanse secas o con jugo claro.

Patas de chancho fritas

Se les quitan los huesos i se cuecen con una parte de vino i dos de agua; se les hace un adobo con pimienta, perejil, tomillo, laurel, sal i un poco de vinagre; si se quiere así, hai que servirlas mui calientes; para freirlas se reboza con un batido de huevo i harina i un polvo de azucar.

Pernil asado

Se toma un pernil [illegible] por espacio de diez o doce horas; se le mete en el asador i se le tiene por seis horas a fuego templado, bañándolo contínuamente con lo que echa de sí; cuando esté en su punto se le quita el pellejo i se le polvorea con miga de pan. Al tiempo de servirlo se le echa zumo de limon.

CONEJO

Conejo en papel

Hecho tres [illegible] conejo cuécese en manteca, i luego se pondrá en cajetines de papel con relleno que contenga yer

bas finas, el hígado del mismo conejo i un par de yemas de huevos para darle consistencia. Cubierto en este relleno los intervalos de la caja, se tapa todo con tiras de tocino i un papel untado de mantequilla. Hecho así póngase en el horno i sírvase con una salsa aparente.

Conejo frito

Despues de cortado en trozos se pone en adobo de vino blanco; se le añade zumo de limon, tomillo, laurel, sal i pimienta; pasado dos horas se escurre, se echa harina desleida i se frie. Deberá servirse con una salsa picante.

Conejo en yerbas finas

Partida en trozos la carne del conejo, se rehoga en manteca, con callampas, perejil i laurel picado, se pone una cucharada de harina, vino i caldo, por mitad, se sazona con sal i pimienta, i al tiempo de servirlo se pone hígado, que se ha hecho [illegible] i se [illegible].

Conejo en parrilla

Se abre [illegible] despues de [illegible] i [illegible] [illegible] se pone en la parrilla [illegible] una hoja de papel untado en mantequilla. [illegible] a punto se quita el papel para servirle mezclado con yerbas finas o con manteca de anchoas, si se le tiene a mano.

Conejo guisado

Desollado i limpio sin mojarlo, se [illegible] pedazos i se pone en la olla o cacerola con aceite crudo, perejil i pimienta para que se rehogue a fuego lento; se añade con agua caliente, i cuando esté a medio cocer se echan unas hojas de laurel, clavillo i polvo de canela. Con unas alcaparras o rajas de limon mui bueno.

Conejo en fricasé

Despellejado, vaciado i limpio córtese en pedazos: póngase en una cacerola un buen pedazo de manteca de vaca fresca, por la que pasarán pedazos cuadrados de tocino: retírense en seguida, póngase dos cucharadas de harina en la manteca i amásese.

Picadillo de conejo

Quitados los huesos i membranas al conejo, se pica lo que quede mui menudo: en seguida se rehogarán en manteca los huesos machacados con [illegible] de ternera [illegible] magro, sal i pimienta, polvoreándolo todo con un poco de harina. Meneese bien i échesele leche así que haya hervido durante una hora, se saca i pasa por [illegible] i se reduce a la consistencia de cocido poniendo con el [illegible] que se [illegible] solamente.

GUISOS DE VERDURAS

Acelgas o espinacas

Despues de cocidas las acelgas, se muelen bien i se frien en un poco de mantequilla con una cucharada de harina, dos de azúcar, un poco de pimienta i sal: se le pone leche para que hierva i quede una salsa espesa: cuando ya este cocida se le pone un poco de [illegible] de limon [illegible] se le pone unas rebanadas de pan frito en mantequilla. Para espinacas no se le echa azúcar.

Otro de acelgas

Se echan a cocer acelgas con zanahorias i garbanzos, se pican bien i se frien en mantequilla o grasa, i se les echa un poco de caldo o grasa.

Arvejas

Se cuecen con sal se hace una salsa clarita de harina i mantequilla se echan las arvejas i si se quiere se le pone un poquito de azúcar.

Arvejas en mantequilla

Despues de cocerlas con sal se baten con unas yemas de huevo: se les pone poca mantequilla i se echan las arvejas. Fuego lento.

Alcachofas guisadas

Se [illegible] las primeras hojas [illegible] llo el cogollo de arriba se [illegible] razon del medio. Se tiene [illegible] de carne [illegible] de clores [illegible] se rellenan las alcachofas se acomodan en [illegible] una se cubre con un poco de aceite i lo que sobra del pino. Se cuecen a vapor tapadas. Antes de rellenarlas se sancochan.

Alcachofas a la pebre

[illegible] se [illegible] las [illegible] i el [illegible] fria con una salsa de vinagre, aceite, sal i pimienta.

Alcachofas a la salsa blanca

Se [illegible] terior. Se ponen en un plato echándolas salsa blanca en el hueco del cogollo. Se puede tambien servir la salsa aparte en una salsera.

Alcachofas rellenas

Se despojan de las hojas esteriores i se les hace dar un hervor en agua i sal; se ponen en un tablero a que escurran

bien: se tiene manteca en una cacerola, i despues de rellenar las alcachofas con un picado de perejil, aceite i pan rayado o con carne mui picadita, se les pone en ella a fuego lento, cubriendo la cacerola con una tapadera de hierro con rescoldo hasta que se tuesten. Si se quieren con salsa, se pasan por un batido de yemas i se echa una salsa de avellanas.

Apio entero en guisado

Procúrese, al pelar el pie del apio, cortarlo igual en grueso i largo; se lava con [illegible] cuidado, se escalda en un agua ligeramente salada, se [illegible] se escurre bien, se hace una pasta lijera de manteca i harina, que se disuelve en caldo de puchero, [illegible] Cuando esté hirviendo se echa el apio sin romperlo i se hará cocer en gran fuego cerca de media hora; se [illegible] con salsa.

Arroz en [illegible] soplada

[illegible] limpio i lavado, con la cantidad conveniente de leche, azúcar i un poco de sal. De [illegible] pásese por un cedazo de metal, i el [illegible] que resulte échese en una cacerola con seis yemas de huevo, un poco de agua de [illegible], corteza de [illegible] onza. [illegible] de arroz.

Arroz con pimientos

Se frie un poco de aceite i cebolla, i cuando esté bien rehogado se echa el arroz, rehóguese tambien un poco i despues se colocan los pimientos enteros, llenando la cacerola de agua, i sazonándolo con sal i un poco de pimienta i azafran.

Arroz a la valenciana

El arroz a la valenciana se hace poniendo a freir el aceite o manteca en el que se echa un diente de ajo, que se saca

cuando éste empieza a quemarse. En seguida se echa arroz i ántes se ha sazonado en aceite la sal, la pimienta i polvo de azafran para darle color. En el momento en que el aceite se ha empapado en el arroz i comienzan los granos a tostarse, se echa sobre el agua o caldo, que inmediatamente lo empieza a levantar. Despues que los granos de arroz se han esponjado i adquirido todo su grueso, consumiendo el caldo o agua en que se hervian, se aparta del fuego, se le deja reposar una media hora, colocando encima de la tapadera de la cacerola brasas encendidas que doran la parte superior del arroz.

El mérito del arroz a la valenciana consiste en que los granos estén blandos, pero secos al mismo tiempo i desprendidos entre sí.

Al arroz se le puede añadir toda clase de carnes, aves i pescados que deberán echárseles momentos ántes de ponerle el caldo, despues de haber dorado el arroz, aprovechando lo en esto las sobras de aves, jamon i carnes del dia anterior.

Coles rebozadas

Se cuece una col como un cuarto de hora, poniéndola despues en agua fria, quítense las hojas una por una i se rebozan, despues se vuelve a colocar como si estuviese entera, sujetándola con un cordon o hilo; póngase a cocer, i al tiempo de servirla se le esprime, poniéndola en una fuente, i por encima se le echa una salsa de perejil.

Coliflor

La coliflor es de dijestion mui fácil cuando está bien cocida.

Las coliflores cocidas desde luego en agua, pueden variar cada dia mas con la salsa que se les eche. Se componen mui bien con la salsa blanca, con los tomates a la crema, ensaladas, etc.

Coliflor a la pobre

Se la pasa con tocino; manteca i un poco de harina. Añádase a esto un poco de caldo, sal, pimienta i nuez moscada. Póngase a fuego lento.

Cardo guisado

Limpio i quitados los hilos i telillas, se corta, echando los pedazos en agua fria para que no se ennegrezcan, i se escarban i cuecen con sal; despues se escaman i se les echa una salsa de piñones i avellanas, rociando sobre el caldo aceite frito i haciendo que de un par de hervores. Tambien puede servirse el cardo aderezándolo despues de cocido.

Cebollas rellenas

Se hace el picado de carne magra, tocino gordo, perejil, [illegible] piñones, especias i un poco de queso rayado; despues se quitan con un cuchillo los cas- [illegible] se van rellenando, poniendo- [illegible] se cuecen i se sirven.

Cebollas asadas

[illegible] cebollas [illegible] estremos, i quítense las pelotas que están encima, poniéndolas en una cacerola; en ella se echa aceite, un poco de azúcar, un grano de pimienta molida i un poco de polvo de canela; póngase a asar a fuego lento, cúbrase la cacerola con una tapa de hierro i algunas brasas por encima, hasta que estén bien doradas.

Espárragos

Puestos en el agua los mas tiernos, se cuecen con sal i la mitad o ménos de agua, se echan huevos para que se cuajen sin ponerse duros; para servirse se ponen en una fuente con un poco de agua i se les echa por encima aceite frito, pimienta i unas especias i unas gotas de vinagre, si gustan. Tambien se sirven los espárragos solamente cocidos con sal, puestos en hacecillos, acompañando las vinagreras.

Espárragos al aceite

Se corta una parte de lo blando a todos, se atan en un

manojo, se escaldan en agua hirviendo i luego se cuecen. Se les quita despues toda el agua i se pone en un plato en un solo manojo, i se sirven con las vinagreras.

Espárragos revueltos

Se escojen los mas pequeños, se cortan en pedacitos del tamaño de un garbanzo, i se hacen cocer como los anteriores, despues de cocidos se sacan del agua hirviendo para ponerlos en agua fria, se ponen en un cedazo para que suelten toda el agua, despues de bien secos se ponen en la cacerola con manteca de vaca, sal, pimienta en grano i un poco de azúcar; se ponen en un fuego vivo meneándolos sin cesar, se espolvorean lijeramente con harina, i se les añade unas gotas de agua o caldo, un instante despues se retiran del fuego, i en caliente se mezclan con dos yemas de huevo. Se sirven rodeados de huevos duros en lonjas o bien con cortezas de pan fritas.

Espárragos con huevos revueltos

Córtese en pedacitos toda la parte que se come de los espárragos, colóquese en una cacerola una salsa blanca con manteca, añádase huevos que se harán cocer moviéndolos sin cesar i en último momento se añaden los pedacitos de espárragos. Los espárragos son de fácilísima dijestion i se les atribuye una propiedad diurética. Algunas gotas de esencia de trementina o simplemente el vinagre cambia en color de violeta el color que el espárrago produce en la orina.

Espárragos en salsa blanca

Se atan despues de lavados en manojitos pequeños i así se ponen a cocer en agua hirviendo con sal, se sacan del agua ántes de que se pongan blandos, i se sirven calientes, presentando con ellos una salsa blanca.

Espinacas o quiuanas

Se cuecen con un poco de sal, despues se estrujan i se

pican bien. Se echan a cocer en un poco de agua o leche, pan rayado i un poco de mantequilla, se vácian allí las verduras i se dejan un momento hervir.

Otro

Se cuece i se pica mui fina, se frie en mantequilla un poquito de cebolla picada, se echa la quina, un poco de miga de pan, sal i leche, teniendo cuidado de que no quede clara; las espinacas se guisan tambien asi.

Guiso de callampas

Se frie en color un poco de cebolla, cuando esta principie a dorar se echan las callampas, se le pone un poco de comino, pimienta, sal, pan i queso rayado, se le pone un poquito de caldo i se deja conservar.

Guiso de calabazas

Se pela i se saca las pepas de las calabazas, se pica menuda con un poco de zapallo tierno, esto se pone a cocer i cuando esté cocido se bota el agua, se vácia en una fuente seca i se deshace con el cucharon, despues se hace en grasa un frito de choclo tierno con tomate, cebolla i condimentos, a esto se echan las calabazas i se pone al fuego lento, en seguida se raya queso, se baten unos huevos i esto se le pone ántes de servirlo.

Habas verdes

Cuando son pequeñas, no se les quita sino sus estremos. Cuando son grandes se despellejan enteramente para hervirlas en agua i sal, despues se escurren i se les echa aceite; se hace una salsa con avellanas tostadas, un poco de pan tostado mojado en agua i vinagre, pimienta i huevos correspondientes a la salsa, la que se desleirá con agua sazonada, echándola sobre las habas, i que den un hervor a fuego manso.

Lentejas a la ama de casa

Cuézanse las lentejas en agua un poco salada, escúrranse i pónganse en una cacerola con un buen pedazo de manteca, perejil picado, sal i pimienta; sazónense algunos minutos. Póngase en la fuente adornándolas con corteza de pan frito i sírvanse mui caliente.

Lentejas con perejil

Se cuecen en agua i sal, se escurren i ponen despues en una cacerola con manteca abundante, perejil picado, sal i un poco de pimienta, rehóguense algunos minutos i se sirven con cortezas de pan frito, todo mui caliente.

Lechugas rellenas

Se quitan los troncos a raiz de las hojas, se lavan i se ponen a cocer en agua con sal; cuando estén a medio cocer se sacan con cuidado i se dejan escurrir en una tabla, esprimiéndolas una por una. Despues se pone como el hueco de un huevo de relleno en medio i con el mismo picado se van cojiendo las hojas de una parte a otra, de modo que vuelvan hácia el tronco. Luego se ponen holgadas en la vasija i se cuecen con caldo de los huesos del picado o del puchero, haciendo por último que den un hervor con una salsa de avellanas.

Pebre en leche

Se cuecen las papas peladas, se deshacen con una cuchara hasta que queden como pasta, se les pone leche para hacer como mazamorrita i se ponen en una cacerola con un pedazo de mantequilla, se pone al fuego un ratito. Si se quiere se vacia en una fuente i se echa al horno para que dore.

Porotos verdes picados

Se quiebran los porotos en pedazos chicos i se ponen a cocer en agua con sal; luego que esten cocidos se les bota el agua, se hace un frito de cebolla i bastante grasa, se ponen

los porotos en una fuente seca i se despedazan con un cucharon hasta que queden un poco molidos; despues se vacia todo al frito de cebolla i se deja a fuego lento. Poco ántes de llevarlo a la mesa se le agrega la carne que se pone a asar con anticipacion.

Porotitos verdes a la paisana

Derrítase en una cacerola un poco de manteca con perejil picado, i póngase despues los porotitos, que deben ántes cocerse: menéense i se reducen a salsa, rociándolos al tiempo de servirlos con zumo de limon o de vinagre.

Porotitos verdes en salsa de huevos

Se derrite en una cacerola un pedazo de manteca con perejil picado, en que se pondrán los porotitos; se menea i reduce la salsa; i ántes de servirlos se les añadirá un batido de yemas de huevos desleido con el zumo de limon o un poco de vinagre.

Papas para adornos

Se escojerán las mas pequeñas i redondas; pélense, póngase a cocer en jugo de carne o de vijilia i hágase uso de ellas para adornar el plato que mas convenga, o para meterlas en el cuerpo de alguna ave en lugar de castañas, o mezcladas con ellas.

Cuando se quieren poner debajo de una pierna de carnero o de otra especie de carne en asador, se empieza por cocerlas en agua, o mejor en este caldo i se colocan a la sarten para que tomen gusto i color.

Para freirlas se prefiere para el buen condimento de las papas la manteca de vaca, si no se consigue fresca, puede usarse la de cerdo salada.

Papas estofadas

Se cuecen en agua, se pelan i se cortan en rajas, se ponen en una cacerola con manteca, sal, pimienta, perejil i cebolla picada con un poco de harina; se les echa caldo de carne o

de vijilia i un buen vaso de vino, sirviéndolas con poca salsa.

Papas en salsa

Cocidas ya las papas i cortadas, téngánse lo mas caliente posible. Se deslie harina de papas con manteca, caldo, sal i pimienta, en poco fuego. Tan luego como esta salsa esté suficientemente ligada, se añadirá, si se quiere, alguna anchoa picada o alcaparras, i con ella se regarán las papas. Sírvanse lo mas caliente posible.

Papas a la parisien

Póngase en una cacerola un pedazo de manteca con una cebolla mui picada, i déjese freir hasta que tome un buen color.

Échese un vaso de agua i las papas peladas i en pedacitos con pimienta, sal, un ramito compuesto de yerba-buena, perejil, estragon, etc., dejando que cueza todo poco a poco, i ántes de servir este guiso se quita dicho ramito.

Papas con cebollas

Póngase a freir cebollas en manteca de vaca córtense papas a medio cocer i acábense de cocer con la cebolla frita, mójense con caldo de puchero o de vijilia i hágánse cocer mui lentamente.

Pepinos rellenos

Sáqueseles las tripas i quíteseles la cáscara; se rellenan con picadillo de carne, se tapan para que no salga el relleno, se ponen a cocer i se les hace una salsita al gusto de cada cual; se observará solamente que basta media hora para que estén cocidos.

Pimientos i tomates

Píquese cebolla menuda i póngase a rehogar en aceite; despues échese tomate que deberá haberse pelado ántes,

pimientos finos cortados en pedacitos pequeños; déjese rehogar mucho hasta que se reduzca, i se sirve con huevos fritos o con carne, como apetitoso i de adorno.

Repollo frito

Se pica menudo el repollo i se pone a cocer con sal, despues se saca i se estruja bien, se hace un frito de cebollas i condimentos, i en esto se echa el repollo i despues se frie bien por una hora, se le agrega huevo batido i queso rayado si se quiere, i se sirve.

Salsa de callampas

Se lavan bien éstas i se echan a freir en mantequilla. Luego que hayan consumido la mayor parte del agua que despiden, se les pone pan rayado, sal i pimienta. Se sirve con algun guiso de carne o con lo que ya se ha dicho ántes.

Salsa de alcaparra

Se deshace una cucharada de harina en otra de mantequilla, se le echa agua para hacer una mazamorrita regular, se le pone las alcaparras con un poquito de vinagre. Se sirve los guisos ya indicados.

Tallos en fuente

Se cuecen sin pelar, cuando estén blandos se pelan, cortan en pedacitos, se colocan en una fuente con un pedazo de mantequilla i pan rayado por encima. Se pone al horno para dorarlos.

Tomates rellenos

Se quita la punta de la parte superior del tomate para estraer las pepitas con una cuchara de café i se esprime el agua que contiene con una presion lijera de los dedos; se llena de una pasta compuesta de perejil, pepinos, huevos cocidos duros, alcaparras i pepinillos, todo picado mui fina-

mente, anchoas en pedacitos, sal i aceite. Lleno así el tomate, se envuelve en raspaduras de pan i se pone al horno.

Verdura con jamon

Se cuecen i se pican bien acelgas i zanahorias i se frien en la gordura del jamon juntos con pedazos de carne de éste.

Verdura con salsa de leche

Se frie en mantequilla una cucharada de harina i despues se le echa la leche i se hace una mazamorrita no mui espesa. Esta salsa le viene bien a los tallos i parte gruesa de la acelga a la coliflor i porotitos. Todas estas verduras para hacerlas con esta salsa hai que cocerlas ántes: los porotitos van cortados ántes de cocerlos.

Otro

Se cuecen con sal, se echan a freir con mantequilla o grasa, se parten encima dos huevos i se revuelven hasta que estén fritos.

Zanahorias

Despues de cocidas las zanahorias se pican i se les echa una salsita de mantequilla, harina, perejil picado i leche.

PASTELES DE HOJA

TORTAS, PASTELES I EMPAÑADAS

Empanadas de hornos

Se pica cebolla i se frie en color cuando esté un poco amortiguada; se echa allí carne cruda picada fina i sin ner-

vios: cuando esté frita la carne se le echa una cucharada de harina, se revuelve bien i se le pone un poco de agua para que quede con jugo: se deja enfriar, se hace una masa con un poco de harina, grasa quemada, dos huevos i salmuera; se forman las empanadas con un poco de vino adentro i se ponen al horno bien caliente.

Empanadas mendocinas

Una libra de harina: media libra de azúcar, cuatro de grasa, media copa de vino dulce: en ésta se deshace la sal i un poquito de canela, seis yemas i una clara. De todo esto se forma una masa i si queda dura se le pone un poco de leche i se soba un poco. Para el pino se pica la carne cruda en pedazos chicos i se pone a freir en la sarten con un poco de color: luego que la carne esté cocida se le pone la cebolla frita en color: se saca del fuego i se le pone una cucharada de harina cruda, se revuelca i se sazona con sal, pimienta entera i un poquito de azúcar. Se forman las empanadas i el pino se adorna por encima con pasas, aceitunas, rebanadas de huevos, presas de pollo duro, cocido i cebolla tambien cocida en el caldo de pollo. Se echan al horno i al tiempo de mandarlas a la mesa se les pone por encima un almíbar grueso revuelto con almendra molida, guindas en dulce: se les espolvorea azúcar molida por encima de todo i se sirve.

Humitas

Se cortan algunos choclos verdes i se muelen, se frien en un poco de grasa caliente i se le pone dulce o ají, como se quiera. Se acomodan unas hojas de los mismos choclos, se echa allí una cucharada de maiz frito i se pone a cocer en agua o a dorar en el horno.

Masa para los pasteles de hoja

Una libra de mantequilla, otra de harina i cuatro yemas de huevo. Se toma la mitad de la harina i se forma un mon-

toncito, se le pone en el medio las yemas; un poquito de agua i un pedacito de mantequilla que no sea de la pesada, se junta todo esto i se hace una masita mui blanda, se golpea bastante con la mano hasta dejarla bien ligosa: se le pone un poco de harina, se soba bien i se huslerea, se estiende i se dobla tres veces, despues se parte la mantequilla en tres divisiones, se estiende la masa i se le echa la mantequilla en pedacitos chicos, se le espolvorea harina, se dobla, se estiende con el huslero: así se repiten las tres veces. El horno bien caliente.

Otra

Una libra de harina, otra de mantequilla, una yema, media tacita de agua. Se pone la harina en forma de monton, en el medio se le pone la yema que se bate con un cuchillo i poco a poco se une con la harina; cuando esté seca se le pone un poquito de agua i siempre se sigue revolviendo con el cuchillo: luego que esté bien unido se soba bastante, se huslerea i se pone toda la mantequilla, se huslerea i se dobla por dos lados las veces que se quiera, se deja un rato reposar, se estiende otra vez hasta que esté bien unida la mantequilla con la masa. El horno bien caliente.

Otra

Se hace una masa de hoja de harina con dos huevos i una salmuera regular, se baten bien con la mano, se le agrega un poco de azúcar, se bate hasta que se despegue sola, queda como si tuviera levadura; se moja la mano i se le pone otro poco de harina, se huslerea un poco por encima, se le va poniendo grasa de empella a pedacitos i se va doblando siempre con los mismos dobleces i al mismo tiempo se huslerea. Encima del pastel se pone una tapa de esta masa adornándola con tiras de la misma. Se echa al horno bien caliente. A la grasa de empella se le saca bien el pellejo, se moja un poco i se soba con la mano hasta que quede como mantequilla.

Masa alemana

Cuatro onzas de mantequilla, un huevo, un poquito de azúcar i la harina necesaria; se une bien todo, no se soba i se huslerea al momento.

Masa dura

Mézclese una libra de harina con poco ménos de manteca de vaca, añádase un poco de agua fria i suficiente cantidad de sal, amásese con el huslero i cúidese que quede bien dura.

Masa de hojas

Tómese una libra de manteca de vaca por libra de harina, mézclese la masa bien blanda, añadiendo agua fria: se aplasta con el huslero hasta que quede del espesor de un peso fuerte, úntese bien la superficie con manteca de vaca, se dobla por la mitad, se pasa el huslero de nuevo i se volverá a untar de manteca i harina tantas veces como hojas se quiera dar a la masa. Lo ménos son tres.

Masa de empanadas

Tómese cuatro libras de harina, dos libras de manteca de vaca i una libra de grasa, i espúmese bien ántes de incorporarlas en la harina, añádanse seis yemas de huevo i suficiente cantidad de agua mui caliente, amásese mucho tiempo i arróllese muchas veces.

Pastel de maiz

Se cortan choclos tiernos, se raya o se muele el maiz, éste se pone en grasa quemada hasta que quede cocido, se le agrega azúcar, pasas, canela i unas yemas de huevo batidas; si se quiere despues se hace un pino de carne de vaca, con pasas, aceitunas, pollos, tajadas de huevos duros, canela i azúcar, se vacia el pino a la pastelera o fuente, cuidando de ponerle bastante grasa en el asiento, en seguida se cubre

con el maiz que se tiene preparado i encima se espolvorea con azúcar i canela, en seguida se tapa con una lata, se le pone bastante fuego encima i en la parte de abajo mui poco se deja reposar hasta que se dore bien i se sirve.

Pastel de maiz seco

Se pone a remojar el maiz dos dias, despues se muele en piedra, se cierne en un cedazo grueso para sacarle el ollejo, se prepara un poco de manteca i se pone a freir el maiz, hasta medio cocerlo, despues se le agrega huevo batido, un poco de harina flor, azúcar; canela i pasas. El pino se prepara como el anterior, se arma el pastel i se pone a fuego del mismo modo.

Pastel de pan

Se toman dos panes grandes de cerveza, se les saca la miga i se pone ésta a remojar en leche, se le agiega seis huevos batidos, azúcar, canela; todo esto se pone a freir en mantequilla. Despues se prepara el pino como el anterior i se arma el pastel, poniéndolo en seguida al fuego del mismo modo.

Pastel de papas

Se cuecen las papas, se muelen en piedra, se les bate huevos, se les pone un poco de harina flor, azúcar, canela i un poco de mantequilla; todo esto se amasa bien hasta formar una pasta con la cual se cubre el pastel. El pino como el anterior i el fuego de la misma manera.

Pasta para empanadas, tortas i fiambres

Se hace con dos libras de harina, libra i media de manteca, media onza de sal, cuatro huevos batidos i dos vasos de agua; hágase una pasta, revolviéndola gradualmente i sin amasarla, i estiéndase con el rodillo o huslero, como la pasta hojaldrada.

HUEVOS-TORTILLAS

Huevos rellenos

Córtense huevos duros en dos pedazos a lo largo, machúquense las yemas con otro tanto de miga de pan empapada en leche esprimida; añádase la misma cantidad de mantequilla fresca; se añaden cebollas i perejil picados, sal, pimienta, especias finas; machúquese tambien este condimento i ablándese con yemas de huevos crudas, se llenan con éstos las claras, i el resto se pone en un plato que resista al fuego, formando como una capa de un dedo de espesor, arréglense los huevos encima, póngase un plato en el horno con fuego lento por encima i debajo para que tome color.

Otros huevos rellenos

Se endurecen los huevos i se parten en dos mitades, se sacan las yemas i se machacan en un mortero con miga de pan mojada en crema, añádase una parte de mantequilla, una o dos yemas, sal i pimienta. Con este conjunto se rellenan los huevos i se les cubre con miga de pan humedecida con mantequilla, se echa el resto del relleno, que se deslie con un poco de caldo i se deja que dé un hervor, tambien se rellena con pescado picado i se usa aceite.

Huevos con perejil

En una vasija ancha se pone perejil, azafran, sal, pimienta, una hoja de yerba-buena i yerbas finas, todo en rama, se echan los huevos estrellados i se hace que den un hervor, i se sacan con una espumadera grande.

Huevos revueltos

Se echan en la sarten, sazonándolos con sal i pimienta, añadiendo una cucharada de caldo colado, nata o caldo de sustancia; se ponen sobre fuego lento, meneándolos hasta que espesen, se retiran en seguida.

Huevos revueltos con cabezas de espárragos

Se baten como los precedentes, mezclándolos con cabezas de espárragos limpios i escaldados de antemano. Bátase todo junto, conclúyanse i se ponen en la fuente guarnecidos con otras cabezas de espárragos.

Huevos revueltos con tomate

Fríanse los tomates i despues de sazonados se echan los huevos bien batidos, regulando su cantidad, i revuélvase todo hasta que estén bien cuajados.

Huevos guisados

Se hace un picadillo con miga de pan, perejil, cebolla, mantequilla i yemas de huevos, con lo cual se cubre el fondo de un plato; encima se echan los huevos uno por uno i se ponen a fuego lento, se colorean con una pala hecha ascuas, se polvorean con un poco de sal molida i un polvo de pimienta, i se sirven. Se echan en un plato cuatro cucharadas de crema o nata de leche i se le mezcla diez huevos, cuidando que las yemas no se revienten. Se les añade un poco de queso rayado i un polvo de pimienta; se cuecen al horno portátil i se sirven blandos.

Huevos duros

Cuézanse con cáscaras i cuando estén duros se sacan i se les quita aquélla; córtense en ruedas puestas en un plato se sirven con sal, aceite, sal, vinagre i pimienta.

Huevos con leche

A la manteca desleida se le añadirá perejil mui picado, sal, pimienta i un vaso de leche, en la cual se haya desleido de antemano una cucharada de harina. Cuando la salsa esté en punto, se pone en ella los huevos cocidos hechos ruedas.

Huevos con queso

Se hace una costrada compuesta de mitad de queso i mitad de pan; se rompen los huevos sobre ella, se espolvorean con queso, pimienta i nuez moscada i se ponen a un fuego lento, coloreándolos con una paleta hecha áscuas.

Huevos blandos

Póngase a hervir agua, échense en ella los huevos que se quieran, cuézanse cinco minutos i métanse de repente en agua fria; la clara estará cocida i la yema blanda; quítense los cascarones con precaucion.

Huevo monstruo

Se parte una docena de huevos i se separan las yemas de las claras; tómese una vejiga limpia i se la llena de yemas bien batidas: se amarra mui bien para que no penetre el aire i se suspende en agua hirviendo hasta que las yemas tomen consistencia: despues se saca i enfria i con cuidado se rompe, i tomando otra vejiga mayor se echan las claras, colocándose las yemas ya cuajadas en medio: vuélvase a cocer i cuando se crea conveniente se saca, i rompiendo la vejiga quedará hecho el huevo, que se puede servir con una salsa de aves o en ruedas.

Tortilla a la francesa

Tantos huevos como cucharadas de leche i un poco de azúcar i sal; se bate un momento, se echa esto en una sarten donde habrá una cucharada de mantequilla; se abre con un cuchillo para que lo crudo de encima pase para abajo; se vácia doblado en un asafate, se le espolvorea bastante azúcar i se dora con un fierro bien caliente.

Tortilla de manzana

Se frien en mantequilla tres o cuatro manzanas bien picadas; cuando estén doradas, se les echa encima un batido de

huevos preparado como la anterior; se fri lo mismo, pero no se dora.

Tortilla de verdura

Se cuecen las verduras que se quieran i se mezclan con el batido de cinco o seis huevos i se f en mantequilla como las demas.

Tortilla de espárragos

Se corta lo tierno del espárrago en p pedazos i se pone a freir en bastante grasa, cuidando revolverlo seguido, hasta que esté a medio cocer el es en seguida se baten cuatro huevos i se le agrega u de harina cruda, sal i pimienta. Se sacan lo de la grasa i se echan al batido. Se tiene la sa grasa mui caliente i se frie la tortilla.

Tortilla con salsa

Se cuecen acelgas, porrones, zanahoria , se les pone sal, se hace un batido de seis a s , se frie en mantequilla; debe quedar bien grues dorada por un lado se vacia en una fuente, se vez a la sarten a freir por el otro lado para que q . Se sirve con una salsita de leche que se espesa con una cucharada de harina frita en mantequilla, se le pone pimienta i sal.

Tortilla de erizos

Se baten cuatro huevos i se les pone u de cebolla menuda i perejil, pimienta molida i sal; se las lenguas de los erizos i se echan al batido; de ante se tiene la grasa bien caliente. Este batido se echa a la sarten i se tiene cuidado de darle vuelta para que fria bien.

Tortilla de azúcar

Bátanse los huevos como en las anteriores, mézclense con cáscara de limon, azúcar i póngase en la sa en, sírvanse en

seguida en una fuente espolvoreada de azúcar raspada; cúbrase la tortilla tambien con azúcar i dórese con un fierro bien caliente.

Tortilla con ron

Dispuesta la tortilla que acabamos de esplicar, se rocia con ron, se le prende fuego i se sirve.

Tortilla con confituras

Hágase como la de azúcar, solamente se añadirá, ántes de batir los huevos, cantidad suficiente de confitura, i termínese lo mismo.

Tortilla soplada

Se rompen huevos separando las claras i las yemas; éstas se espolvorean con azúcar en polvo, añadiendo cáscaras de limon bien menudamente picadas; mézclese todo, en seguida se baten las claras i se unen a las yemas i mézclese lo mejor posible, póngase en una sarten cantidad suficiente de mantequilla i póngase en un fuego para freirla. Luego que la mantequilla se haya derretido se echan en ella los huevos, menéese la tortilla para que el líquido quede encima; cuando se vea que se ha embebido la mantequilla, désele una buena forma i se echa en una fuente untada de manteca de vaca que se pone sobre ceniza caliente; échese azúcar en polvo encima de la tortilla i póngase en el horno.

Tortilla de jamon habanera

Fríase el jamon con aceite; despues se frien en aceite unos tres tomates, un ají dulce i una cebolla; frito ya, se echan los huevos batidos con el jamon mui picado; se vuelve como queda dicho en la anterior, i se deja dorar bien; si se hace con carnes, han de estar cocidas anteriormente i con especias finas.

FRITOS

Cajitas de sesos

Se cuecen los sesos, se cortan en rebanadas i se acomodan en cajitas de papel con un pedazo de mantequilla, sal, pimienta i bastante miga de pan. Se les pone al horno a que doren.

Caballeros pobres

Se corta un pan de cerveza en rebanadas i se echa a remojar desde la noche ántes en leche aliñada con azúcar i canela; al tiempo de freir se hace un batido de cuátro huevos con un poquito de harina; se pasan por él las rebanadas i se frien en mantequilla o grasa. Se les pone por encima azúcar o miel de abeja.

Fritos de papas crudas

Se rayan papas crudas peladas, se les saca el agua que despiden; se les pone a las papas una tacita de leche, un poco de sal, miga de pan i cuatro huevos; todo esto se bate bien i se frie a cucharadas en grasa bien caliente o en manteca.

Fritos de harina con leche

Se deshace un poco de harina en leche fria i otro poco de leche se pone en una sarten para que se caliente, se junta con la primera i se cuece hasta que despegue; no debe quedar mui duro; se saca del fuego i se pone en una fuente; se le echa cuatro huevos ménos una clara, un poquito de harina cruda i azúcar; se bate mucho todo junto; se frien en grasa que no debe estar mui caliente i se golpean con un palito.

Fritos de bacalao

Se deja remojar el bacalao desde el dia éntes, se cuece i se deshace bien, se toma igual cantidad de papa cocida pe-

lada, se une al bacalao i se muelen juntos hasta que quede una masita suave; se le pone azúcar al paladar i se frien en grasa.

Fritos de sesos

Se cuecen los sesos, se revuelcan en un batido de huevos i despues en miga de pan; se frien en grasa bien caliente.

Fritos de arroz

Se cuece el arroz con leche i un poco de sal, se le pone un poco de azúcar, tres yemas, se revuelven i se le echan las claras batidas i se fríe de a cucharada chica en grasa bien caliente.

Fritos de papa

Se cuecen las papas, se muelen i se sazonan con sal, azúcar i tres yemas; las claras batidas se les echan al tiempo de freirlos. Para todo frito la grasa debe estar bien caliente.

Fritos de maiz

Se corta el maiz i se muele; si está mui grueso se cuela en un colador bien grueso, se echa a freir en un poco de grasa, cuando esté cocido se le echa un poquito de sal i azúcar al paladar, cuando esté un poquito tibio se le echan tres yemas. Si las yemas no se unen bien, se le pone al maiz un poco de harina.

Fritos de coliflor

Se baten tres o cuatro yemas un poco i se unen con la coliflor cocida, quitándole ántes los tallos gruesos; se revuelve hasta que la coliflor quede deshecha; se le echan las claras batidas; si queda claro, se le pone un poco de harina, pero ha de ser mui poca.

Fritos de harina

Se hace un engrudo cocido con sal i mantequilla; cuando ya despega bien, se deja enfriar i se echan cinco yemas, i

cuando se quiere freir se le unen las claras batidas; se echan a la sarten de a cucharaditas i se golpean con un palito para que esponjen.

Fritos de zapallo

Se cuecen unos pedazos de zapallo i se deshacen, se les echa unas tres yemas batidas, se revuelven bien i se les pone las claras mui batidas.

Fritos de porotitos

Despues de rasgados i cocidos los porotitos verdes, se revuelcan en dos huevos batidos con un poco de sal i harina i se frien en la grasa bien caliente.

Fritos de sesos

Se cuecen los sesos, se revuelcan en un batido de huevos i despues en miga de pan; se frien en grasa bien caliente.

ENSALADAS

Ensalada de betarraga

Se pone a cocer i cuando esté cocida se saca i deja enfriar, se pela i corta en torrejas delgadas; en seguida se corta cebolla delgada i se sancocha, despues se lava ésta en agua fría, se estruja bien i se agrega a la betarraga, se le pone pimienta molida, perejil i se aliña al gusto.

Ensalada de zanahoria

Esta ensalada se prepara de la misma manera que la anterior, i se aliña al gusto del mismo modo.

Ensalada de cebollas

Se corta la cebolla delgada, se echa a una olla con agua fria i se pone al fuego, cuidando que no se cueza; despues se saca i se lava en agua fria, se estruja bien i se aliña como las anteriores.

Ensalada de repollo

Se pica el repollo bien menudito i se pone en una olla seca; se le deja caer agua hirviendo, se le pone sal i se tapa esta olla por media hora; despues se lava en agua fria, se estruja bien i se echa a la ensaladera; se le pica huevos duros, perejil, pimienta molida, se le agrega aceitunas i se aliña al gusto.

Ensalada de porotos verdes

Se rasgan los porotos en cuatro partes i se ponen en una olla con agua fria; despues se ponen a cocer en fuego activo, al primer hervor están los porotos cocidos i sin perder su color; en seguida se les bota esa agua i se ponen a enfriar; despues se agrega un poco de cebolla sancochada si se quiere, i se aliña al gusto.

Ensalada de lechuga

Se lava bien la lechuga i se corta del tamaño que se quiera: despues se pone en un paño mui limpio i se estruja bien hasta que no le quede nada de agua; en seguida se pone en la cacerola, se aliña al gusto i se le pone huevo duro picado.

Ensalada de coliflor

Se pone a cocer la coliflor en agua hirviendo, con sal, luego que esté cocida se saca del agua i se pone a enfriar; en seguida se pica menuda o como se quiera, se le pone perejil, pimienta molida, huevos duros en tajadas i aceitunas; despues se aliña al gusto como las anteriores.

Ensalada de arvejas

Se pone a cocer las arvejas con sal, despues se le bota el agua i se dejan enfriar; en seguida se sancocha un poco de cebolla, se lava bien en agua fria i se le agrega a las arvejas, se les pica huevo duro i se aliñan al gusto con aceite i ácido de naranja.

Ensalada de bacalao

El bacalao remojado de un dia para otro se pone a cocer i se deja enfriar; separadamente se cuecen papas peladas i zanahorias, se pica cebolla como para ensalada i se sancocha; cuando todo esté cocido, el bacalao se despedaza en trocitos pequeños, se pica la zanahoria en torrejas, igualmente la papa ya cocida, se estruja la cebolla i se le agrega todo; se cuecen huevos duros i se cortan en rebanadas que se pondrán por encima a la ensalada; en seguida se hace una salsa de huevo batido con perejil picado, orégano verde, pimienta molida, bastante aceite, vinagre i sal; se revuelve todo bien i se sirve.

FIAMBRES

Aves arrolladas

Acabadas de matar las aves, se pelan sin mojarlas en agua caliente para que no se ablande el cuero; en seguida se les empieza a quitar éste con una navaja fina, comenzando por la punta del espinazo junto al pescuezo i dándole un tajo desde esta parte hasta la rabadilla; el buche se saca por dentro para no romper por delante. Se les quita los huesos para que queden las piernas deshuesadas, sin romperlas; las alas no se deshuesan porque con ellas se les da la figura a las aves. Se pone en un aliño de ajo, vinagre, sal, pimienta i orégano, la carne del ave, tiritas delgadas de tocino i carne de cordero o de vaca para aumentar; se dejan ahí el tiempo

preciso para que se adobe bien; en seguida se estiende sobre una mesa el cuero de ave i se va acomodando sobre él la carne i el tocino; despues de concluida esta operacion se apalea para que se una. Se envuelve, empezando por la rabadilla, despues se enrolla con un cordelito fino, se envuelve un lienzo i se echa a cocer en agua hirviendo sazonada con sal i vinagre del mismo en que ha estado el ave, cuidando de darle vuelta cuando esté hirviendo.

Carne de ternera en jalea frita

Se mecha la carne bien fina i se deja con una botella de vino una noche entera. Al dia siguiente se echa un pedazo de mantequilla en una cacerola hasta que principie a dorar, entónces se le pone carne con cebolla, clavos de olor, pimienta, hojas de laurel, patas de ternera i el vino en que se ha remojado la carne. Se tapa la cacerola i se pone a fuego lento, cuidando que no se queme.

Gallina fiambre en relleno

Se matan las gallinas cuidando de que no se les rompa el pescuezo, se pelan en agua caliente, se rasgan por el espinazo desde el pescuezo hasta la rabadilla i se sacan los huevos con prolijidad para que salgan enteros, las armazones se lavan bien i se echan en un poco de vinagre aliñado con canela, clavos, dos pimientos i unos dientes de ajo molido; en este vinagre se tienen cuatro o seis horas. Miéntras tanto se machaca bien un pedazo de carne cruda i se revuelve con parte de los pimientos que se echaron al vinagre i un poco de tocino picado. Con esto se rellenan las gallinas i encima se les cuela el vinagre aliñado i se cuecen en agua con un poco de sal.

Guachalomos salpresos

Un poco de vinagre regular, si es mui fuerte se le echa un poco de agua, se aliña con sal, comino i un poquito de orégano. Se dejan los guachalomos cuatro horas en este

aliño; al sacarlos se les espolvorea orégano i se ponen en una prensa regular; se dejan ahí el tiempo que se quiera.

Lomos salpresos

Se aliña un vinagre regular con sal, ají, comino, ajo i un poco de orégano. Se echan los lomos ahí dos dias. Se sacan i se ponen en una prensa mas pesada que la para los guachalomos.

Malayas arrolladas

Se aliñan éstas en el mismo aliño que para los guachalomos; se sacan i se ponen a orear. Se arrollan amarrándolas con un cordelito; se cuecen en agua sazonada i se toman frias.

Pavo relleno

Se deshuesa el pavo; se le saca la carne de la pechuga i de las patas i se pica, agregándole un pedazo de carne de cordero, chancho o gallina; se aliña esto con los aliños que se quiera. Se rellena el pavo i se pone a cocer en agua aliñada con un poco de vinagre, pimienta, ajo, comino i sal. Cualquiera otra ave se puede rellenar de este modo.

Perdices en escabeche

Se corta cebolla en pedazos grandes, se echa en una olla de barro una capa de cebolla, se colocan dos perdices crudas, otra capa de cebolla, una taza de aceite i media de vinagre, cuatro hojas de laurel molidas, una cabeza de ajo, pimienta de olor i negra entera, perejil, apio, orégano i sal. Se cubren con hojas de naranjo. Bien tapadas se cuecen a fuego lento, moviéndolas a menudo para que no se peguen. Antes de servirlas se dejan enfriar por cuatro horas para que se incorpore el caldo. Para dos perdices cuatro cebollas.

Hueso de cabeza de chancho

Se sancocha la cabeza para deshuesarla; se le saca toda la carne i se corta en pedazos regulares. La lengua se descuera i se corta en pedazos. Se echa a cocer en agua con ajo, pimienta, ají, comino, sal i vinagre. Despues de cocida la carne se coloca en un molde; con el cuero de la cabeza que tambien debe estar cocido, se tapa arriba i abajo. Se le pone la tapa al molde para poderle poner un peso encima. Cuando esté frio se le quita el peso.

Sierra fiambre

Se limpia con cuidado, se cuece con sal, ramas de apio perejil, una hoja de laurel i granos de pimienta. Cuando se vea que esté cocido se le saca la piel, espinas i toda la carne negra, i sobre caliente se le estruja un limon, se le echa bastante aceite, vinagre, sal, pimienta molida, una hoja de laurel i un poco de salsa negra. Se deja reposar el pescado unas tres horas, despues se sirve con esa salsa. Tambien es buena con salsa mayonesa, fria, por supuesto.

Salmuera para seis lenguas

Dos libras de sal comun, cuatro cucharadas de azúcar prieta, cinco centavos de salitre, se le pone el agua que cubra bien las lenguas. Antes de ponerlas en la salmuera se refriegan tres dias con sal una vez al dia, despues se pone en la salmuera ocho dias i entonces están prontas para cocerlas; si no se necesitan de pronto se cuelgan en un lugar seco. La misma salmuera sirve para muchas veces.

Jamones se hacen con esta receta.

ESCABECHES

Escabeche ingles

Se cortan las cebollas en pedazos i se lavan mui bien, se colocan en una vasija i se les echa sal molida; por separado se hierve el vinagre con pimienta de las dos clases i clavo; este cocimiento se echa bien caliente en las cebollas i se tapa bien.

Escabeche de cebollas

Se rasgan en cruz las cebollas; se les echa sal i se amortiguan al sol todo un dia entero: despues se les pone en vinagre fuerte con un poco de sal i bastante pimienta i se envasijan en tarros de vidrio. Si la conserva se quiere hacer de ají, pepinos, porotos, nueces nuevas, tomates enteros o cualesquiera otra cosa, se amortiguan con un poco de vinagre al calor del fuego, en vez de hacerlo al sol como las cebollas.

Porotitos en sal

Se limpian bien éstos, se despuntan i se acomodan en un barril, capa de porotitos capa de sal, se aprensan bien i se dejan mui tapados. Cuando se tenga que hacer uso de ellos es preciso desagnarlos ántes de guisarlos i tener cuidado de dejar el barril mui tapado para que no se descomponga. Esta conserva debe hacerse en un barril o en cualquiera otra cosa donde el agua que despiden pueda filtrar.

Pepinos en vinagre

Se pelan éstos i se parten por el medio para quitarles la pepas; se les pone bastante sal i se tiene en prensa una hora para que suelten todo el agua, se llenan los frascos poniendo de a capas con pimienta entera i sal. Se les pone e vinagre i se tapan; al otro dia se destapan, se vuelven a llenar de vinagre i encima de la tapa se les pone un pedazo de vejiga bien amarrada.

Tomates en conserva

Se hace una salmuera lo mas fuerte que se pueda i se ponen ahí los tomates crudos, teniendo cuidado de que no estén mui maduros i que sean mui sanos. Se limpian bien con un paño i se ponen en la salmuera que los debe cubrir bien.

Verdura en escabeche

Se pelan bien cebollas no mui grandes i se pica por todos lados con un tenedor o una quisca, se toma tambien asnauchos, se les corta el palito i se pican juntos con pimientos partidos por la mitad para quitarles las pepas. Se lava todo en vinagre i se acomodan en los frascos de a capas con sal i pimienta entera. Se les pone el vinagre, al otro dia se vuelven a llenar i se tapan bien con vejiga.

POSTRES

Budin de pan de cerveza

Se moja por dos horas un pan de cerveza en leche, se pasa por cedazo; se baten ocho yemas con cinco claras i cuatro onzas de azúcar en polvo, se le echa cuatro onzas de almendra molida, raspadura de un limon, canela, pasas, media onza de mantequilla: se une todo con el pan i se echa al molde que estará preparado con mantequilla i miga de pan. Se pone al horno.

Budin de arroz

Arroz cocido con leche se sazona con azúcar, canela, pasas, coñac i seis yemas. Se vacia en el molde untado de mantequilla i migas de pan. Se pone al horno.

Otro

Se cuece el arroz en leche con agua i se pasa por un cedazo; se le echa azúcar, canela, ocho yemas de huevos, pasas i un limon rayado; se bate un poco; se junta con las claras batidas i se revuelve al tiempo de echarlo al molde como para el anterior. Se pone al horno.

Otro

Se baten diez claras i se unen con la harina de arroz crudo (calculando la superficie para un molde); se le pone la leche cocida con canela, azúcar i cáscaras de limon, se une todo i se pone al fuego hasta que esté cocido el arroz; se saca i se vacia en una budinera de loza para que se enfrie.

Budin frito de vainilla

Se toma una botella de leche, cinco onzas de azúcar, un pedacito de vainilla, raspadura de limon i un poco de canela; se pone al fuego i se hace cocer lentamente hasta que hierva, se cuela i se vuelve a poner al fuego echándole poco a poco siete onzas de almidon disuelto en agua, se revuelve hasta que hierva por cinco minutos. Se deja enfriar i se le echa siete yemas mui batidas; se pone un momento al fuego sin dejar de moverlo i se vacia a la budinera para que se enfrie.

Budin

A trece yemas con dos claras o mas, segun el tamaño de la budinera, se le echa un poco de azúcar al paladar, un poco de canela i pasas, unas tajadas de pan frances remojado en leche i se rellena el molde en leche. Se toma caliente como flan.

Otro

Se une media libra de azúcar, ocho yemas i cuatro claras que deben estar batidas como para merengues, se le pone limon rayado, nuez moscada i canela, unas tostadas de pan

de cerveza untadas de mantequilla, se acomodan en un molde, se arreglan por capas i se le echan unas papas remojadas en coñac, i se le vacia la siguiente salsa: a media libra de azúcar se le echa almíbar en punto, se le pone medio vaso de jerez, unos palitos de canela que tomen gusto i unas cortezas de limon.

Budin de espuma

Cuatro onzas de mantequilla, media botella de leche, ocho onzas de harina; se hierve todo revolviendo siempre para el mismo lado, hasta que despegue de la cacerola, se deja enfriar un momento i se le pone diez yemas batidas, canela, azúcar, raspadura de limon, todo al paladar; al tiempo de vaciarla a la budinera se le une las claras batidas. Se le pone al horno.

Budin de camote

Dos camotes bien cocidos se cuelan con un poco de leche i se les pone tres o cuatro cucharadas de harina; se baten doce huevos, yemas i claras aparte, i se junta todo con el camote, un poquito de canela, raspadura de limon i azúcar al paladar; la budinera se prepara con mantequilla i miga de pan. Se pone al horno.

Budin de harina

Se toman siete huevos, cuatro onzas de mantequilla, cuatro de azúcar, cuatro de harina i botella i media de leche. La leche con la mantequilla se hace hervir i se le echa poco a poco la harina sin dejar de revolverla hasta que la masa se despegue bien de la cacerola. Cuando esté fria esta masa se le echa las siete yemas bien batidas, las cuatro onzas de azúcar i la raspadura de un limon i un poco de canela; se une bien esto i se echan las claras bien batidas, se revuelve otra vez i se echa a la budinera untada de mantequilla i miga de pan. Se pone al horno. Se hace tambien de sémola o harina de arroz.

Budin de almendras

Se hace dos vasos de orchata espesa, se endulza al paladar i se le pone un poco de canela, raspadura de limon i un pedazo de mantequilla, se espesa la orchata con seis yemas i dos claras, i todo unido se vacia en el molde untado de mantequilla i miga de pan. Se pone al horno i se sirve con una salsa de vino o de espuma.

Budin de tostadas

Se corta un pan de cerveza en rebanadas i la mitad de ésta se unta en mantequilla i se colocan en una budinera que debe estar preparada como para las anteriores. Se va poniendo una capa de tostada i otra de algun dulce de almíbar, (el mas preferido es el de membrillo). Se baten cinco yemas i dos claras, se le pone el azúcar necesaria i la leche suficiente para que tape bien las tostadas. Se vácia el batido sobre las tostadas i se deja reposar dos horas despues i se pone al horno.

Budin de manzanas

Se pelan unas manzanas i se ponen a cocer con azúcar, un poco de canela i clavo; despues de cocidas se dejan enfriar, se baten un poco doce yemas hasta que se hacen como para merengues las doce claras, se incorpora todo, se unta la budinera con mantequilla, se echa el batido i luego al horno.

Budin de chocolate

Se pela media libra de almendras; ántes de molerlas se secan bien con un paño; a media libra de azúcar se le echa el agua necesaria para hacerla un poco de almíbar que se revolverá siempre de un lado, se vácia ésta en una taza i se enfria un poco; se le echa la almendra i raspadura de limon, despues se le echa un huevo i se bate bien, así se sigue hasta enterar cuatro claras i cinco yemas i se batirán hasta que espesen; entónces se agregan tres onzas de chocolate

molido i dos cucharadas de canela, el molde se unta con mantequilla sin sal i se espolvorea con harina.

Otro

Seis onzas de azúcar en polvo, ocho huevos, cuatro onzas de almendras peladas i picadas mui menudito, cuatro onzas de chocolate rayado i dos onzas de harina flor, se baten como para bizcochuelo las ocho yemas con el azúcar, cuando el batido esté bien espeso, se baten por separado las ocho claras como para merengues, se unen los dos batidos i se agrega con prontitud la harina, la almendra i el chocolate; se revuelve i se pone inmediatamente en un molde untado con mantequilla i al horno no mui fuerte. Para este budin se hace una salsa de crema que se servirá caliente. Es inconveniente que el horno esté caliente ántes de principiar el batido.

Budin de tapioca

Se ponen a remojar cinco cucharadas de tapioca en leche, despues se le pone a cocer hasta que esté espesa, se baten por separado cinco huevos enteros, con azúcar al gusto, nuez moscada, canela i la raspadura de un limon, una copita de vino blanco i una cucharadita de mantequilla, despues se unta la pastelera i se echa al horno.

Budin de arroz cocido

Para un budin regular se toman tres cucharadas de arroz, se ponen a cocer en leche a fuego lento, se les pone despues cuatro claras i dos yemas de huevos, azúcar al gusto i los olores que se quiera: se vácia en el molde que estará preparado como para caramelo o mantequilla, se pone el molde en una cacerola de agua hirviendo, se tapa poniéndole fuego encima i se deja hervir por una hora.

Budin en fuente

Se baten doce huevos, la mitad con claras i dos libras de azúcar, hasta que esté espeso, se le pondrá un poco de ca-

nela, se le harán natas con dos reales de leche i éstas se mezclan con el batido i se pone al horno, echándole azúcar por encima.

Budin sencillo

Una libra de pasas, media libra de harina, media de azúcar, media de gordura descuerada i bien picada, cuatro huevos enteros, una copa de vino blanco i un poco de coñac, cáscara de limon i toda clase de olores; despues se le pone la leche suficiente para humedecerlo, se amarra en una servilleta, se pone en agua hirviendo por seis horas.

Budin de papas

Se ponen a cocer dos libras de papas con cáscaras, se deshacen en media libra de mantequilla derretida, unido todo bien se le pone un vaso lleno de crema, se baten seis huevos con claras, se le pone media libra de azúcar molida, una copa de vino blanco, un poco de sal, nuez moscada i media libra de pasas chicas. Todo esto se une bien i se pone en una fuente untada en mantequilla para ponerlo al horno. Si se quiere se le puede poner un borde de la masa de los pasteles.

Otro

Se deshace media libra de papas; se derriten cuatro onzas de mantequilla, se le pone seis onzas de azúcar en polvo i raspadura de limon i el jugo; se une todo bien con cuatro huevos, se le echa mantequilla en la fuente i se pone al horno por media hora.

Otro

Seis huevos, seis onzas de azúcar, una cucharada grande de harina, tres cucharadas grandes de papas molidas i algunas pasas. Las yemas se baten con el azúcar, despues las papas i la harina, i al último las claras batidas; se pone todo en un tiesto untado con mantequilla, despues al horno i se sirve con salsa de vino.

Budin de limon

Se pela un limon, sacando la cáscara lo mas delgado posible i se pica bien, se rayan cuatro onzas de bizcochuelo i se pone cuatro onzas de mantequilla líquida, el jugo de un limon, cuatro huevos i azúcar al gusto. Se mezcla todo bien i se pone en una fuente al horno o en pastelitos.

Budin de pascua

Se toma una taza de las de caldo, se llena de migas de pan frio bien deshechas, se le pone seis onzas de gordura bien picada, dos libras de papas chicas i una de las grandes, ocho huevos, una tacita de coñac, limon i naranjas confitadas, cuatro manzanas bien picadas, un poco de maiz, canela, nuez moscada i azúcar al gusto: se le pone en un paño i se hace hervir por seis horas.

Budin de chuño

Se hace un chuño grueso en leche i se echa en una taza para que se enfrie, poniéndole entónces azúcar, un pedacito de mantequilla i raspadura de limon; cuando esté frio, se baten tres huevos con las claras, se mezcla con el chuño, agregándole algunos olores i se pone al horno.

Budin de pan

Remojándose un poco de pan sin cáscara en leche fria, cuando esté bien mojado se une con la cuchara i se le pone un poquito de mantequilla; se le bate tres huevos con claras, se le pone azúcar, olores i todo bien mezclado se pone al horno, untando ántes la fuente con la mantequilla.

Budin de Eva

Se toma una taza de las de té, se le llena de migas de pan frio, se pican bien tres manzanas, cuatro onzas de gordura, tambien mui picada, azúcar al gusto, cuatro huevos bien

unidos, media nuez moscada, se mezcla todo i se pone en una taza untada con mantequilla i despues se pone la taza en un paño, mojándolo ántes con agua caliente, se estruja, se amarra i se pone a hervir boca abajo por horas.

Salsa de vino para budines

Se pone a hervir un vaso de vino con agua, azúcar, cáscara de limon i pedazos de canela entera; se le pone una cucharada de chuño deshecha en agua, se deja hervir i se sirve con el budin.

Salsa de espuma para budin

Se revuelven bien ocho yemas de huevos con diez onzas de azúcar, se les echa un vaso de jerez o vino blanco, el jugo de dos limones i la raspadura de uno; todo esto se pone al fuego i se bate constantemente hasta que dé espuma, se une a esto las ocho claras bien batidas, se les da un lijero hervor, batiéndolo siempre. Se sirve con el budin

Salsa para budin

Se toma un poco de leche i se hace hervir con un pedacito de vainilla, se bate dos yemas de huevos, se une con la leche i se le pone un momento al fuego, despues se la echa encima de cualquier budin.

FLANES

Flan de café

Un poco de café tostado sin moler se echa a hervir en tres vasos de leche; se deja hervir i hasta que la lecha esté bien amarilla i con todo el gusto del café, se cuela i se endulza al paladar. Se baten seis yemas i dos claras, se une todo i se vacia en el molde acaramelado, se cuecen en una cacerola

con agua caliente; cuando ya haya hervido un rato se tapa el molde con una latita i se les pone unas brasas de fuego para que se cueza pareja.

Flan blanco i amarillo

Quince huevos se baten. para el blanco las claras como para merengues i las yemas para el amarillo como para el bizcochuelo, se le echa dos onzas de azúcar deshecha en dos vasos i medio de leche: el blanco se deja un rato hasta que se deshaga la espuma. Se vacia en los moldes acaramelados: el blanco necesita poco hervor. el amarillo se conoce cuando despega del molde. Se cuecen en agua como el anterior.

Flan de chocolate

Se deshacen dos onzas de chocolate en un poquito de agua hirviendo; se deshace en otro poquito de ésta cuatro onzas de azúcar i un poquito de canela; se pone un poco de leche al fuego i se le da unos hervores, se deja enfriar i se mezcla con seis yemas i dos claras bien revueltas; ántes de juntarlo todo se cuela lo hervido. Se cuece como el de café.

Flan de limon

Se toma igual cantidad de leche i azúcar que para el café, se le echa la cáscara de limon suficiente para darle gusto i un pedacito de vainilla. Lo demas se hace como el de café i se cuece lo mismo.

Flan aleman

Botella i media de leche se hierve con media libra de azúcar, vainilla, cuatro onzas de almendra molida i cascaritas de limon: se cuela, se baten doce yemas i a éstas se les pone diez onzas de chuño, estando la leche tibia, se le va echando las yemas con el chuño i se tiene en el fuego hasta que esté cocido, revolviendo constantemente para que no se pegue; se vacia en un molde que debe estar mojado con agua fria. Se deja enfriar i se sirve con salsa de vino.

LECHES I CREMAS

Crema de café al baño de María

Se toman cuatro onzas de café tostado i se echan en cuatro vasos de leche hirviendo, se cubre la infusion i cuando esté fria se pasará por la servilleta; entonces se echarán ocho yemas de huevos que se habrán deshecho con una cuchara. Se le echa media libra de azúcar i un grano de sal; bien mezclado todo se pasará por un colador: se echa la crema en un molde untado con mantequilla, se pone este molde en una cacerola i se cuece a fuego mui lento, cosa que no hierva el agua; se conoce que está cocida cuando está firme al tocarla.

Crema de avellana al baño de María

Se tuesta cuatro onzas de almendras de avellana hasta que estén amarillas, se muelen en un mortero i se echan en cuatro vasos de leche que se habrá hecho hervir con media libra de azúcar i un grano de sal; estando la infusion fria se pasa por una servilleta; despues se mezcla con ocho yemas de huevos deshechas, i todo se pasa por el colador i se echa al molde como el anterior.

Crema de piña a la Plombière

Se toma una piña pequeña, se le quita la cáscara, se corta en pedacitos i se echa al medio de la almíbar: se hace hervir hasta que se haya hecho una mermelada que se pasará por un tamiz. Se echan seis yemas con una cucharada de harina de arroz, un vaso de leche i dos onzas de azúcar; se pone a cocer todo en fuego suave, revolviéndolo continuamente hasta que comience a espesar; entonces se quita el fuego i se bate bien i con la cuchara; en seguida se pone de nuevo a cocer por algunos minutos, i despues se muda a otra cacerola; se deja enfriar i se pone en la nieve. Cuando

esté hecha, se pondrá la mermelada a un plato de la crema batida i se servirá en copitas que se pondrán otra vez en la nieve.

Crema de té al baño de María

Se echan cuatro cucharadas de té en cuatro vasos de leche hirviendo, se cubre la infusion para que no pierda su perfume, i cuando esté fria se pasa por una servilleta; se hace un caramelo de dos onzas de azúcar con un poquito de agua hirviendo, se echa en la infusion que se mezclará con ocho yemas de huevos que se habrán deshecho con media libra de azucar en polvo i un grano de sal; se mezcla todo i se pasa por un colador; despues se echa al molde i se pone al baño de María.

Crema helada de limon

Se raspa en un pedazo de azucar la cáscara de un limon fresco, se hace hervir cuatro vasos de leche i se echa el pedazo ds azúcar con limon i media libra mas; se agregan doce almendras amargas i molidas, se cubre la infusion i cuando esté tibia se echará sobre ocho yemas deshechas; se mezcla bien i se pone a cocer en un fuego suave, revolviendo continuamente cuando empiece a espesar; i en el momento que hierva se sacará del fuego, se echarán dos onzas de mantequilla i se pasará por un colador. Cuando esté fria se echa en el cubo para helar que se pone en la nieve con sal i un poco de salitre.

Crema asada de Trumag

Poco mas de una botella de leche a la cual se le agregan seis huevos batidos, un poco de nuez moscada, raspadura de limon, un poco de coñac i azúcar al gusto. Se mezcla todo i se pone en el molde con un fuego mui suave i tambien con fuego encima, se cuida que no hierva porque entonces se cortaria. Tan pronto como esté cuajada se retira del fuego i se sirve.

Crema a la vainilla

Se corta en pedacitos pequeños una vaina de vainilla, se echa en cuatro vasos de leche hervida i se deja en el fuego por un cuarto de hora; se le echa media libra de azúcar i un grano de sal, se cubre la leche para que no pierda su perfume i cuando esté tibia se pasa por una servilleta, se echa la leche sobre ocho yemas de huevos, que se mezclarán bien con una cuchara; se pone en fuego suave i se revuelve constantemente con una cuchara de madera. Cuando la crema esté espesa i comience a pegarse en la cuchara, se pasa por un colador; luego que se haya enfriado se mezcla con media onza de colapiz clarificado; estando fria la crema se echará en el molde como la jelatina.

Crema de almendras

Cuatro onzas de almendras se echarán en agua hirviendo hasta que se le pueda quitar la piel; entonces se ponen en agua fria para que no se aceiten, i se muelen con un poco de azúcar; despues se echan en dos vasos de leche que se habrá hervido con media libra de azúcar, se deja la infusion hasta que se haya enfriado, se pasa por una servilleta i se le echa el colapiz como en las anteriores, i cuando empiece a espesar se le pone la nieve.

Crema de frutillas

Se hace hervir cuatro vasos de leche con una cucharada de granos de cochinilla, diez onzas de azúcar i un grano de sal; se echa en ocho yemas de huevos que se mezclarán bien con una cuchara, se pone la crema a cocer revolviéndola continuamente hasta que comience a espesar i entonces se pasará por un colador; despues se pasará por un tamiz una libra de frutillas bien maduras i de color rojo; cuando la crema esté fria, se mesclará con las frutillas i se echará en el molde.

Crema de marrasquino de Italia

Se hace hervir cuatro vasos de leche, se le echa media libra de azúcar, un grano de sal, se deshacen con una cuchara ocho yemas de huevo i se le echa la leche revolviéndola para que se mezcle bien; se pone a cocer i cuando comience a espesar se pasará por el colador, se dejará enfriar, se le echará media onza de colapiz clarificado que esté solamente tibio, al tiempo de echarlo al molde, que será cuando esté frio, se le pondrá medio vaso de marrasquino de Italia, se pone despues en la nieve i se sacará como de costumbre.

Leche frita

Dos botellas de leche, cuatro onzas de harina de arroz cernido, azúcar al gusto. Se hace hervir todo esto hasta que tome la consistencia de mazamorra, teniendo cuidado de revolver constantemente para que no se asiente el arroz. Se baja del fuego i se le agrega tres onzas de queso bueno rayado; cinco yemas de huevo batidas, canela, nuez moscada, raspadura de limon, revolviéndolo por algun tiempo para que todo ello se incorpore. Se estiende en una fuente para dejarlo enfriar. Se bateñ bocadillos que se pasan en yemas de huevo bien batidas i se envuelven en pan rayado para ponerlo a freir.

Leche nevada

Se baten como para merengues las claras que se quiera i se echan en leche hirviendo para que se cuezan, se baten bien las yemas del mismo modo, se les echa un poco de leche i el azúcar precisa deshecha en la misma leche; cuando estén cocidas las claras se retiran, i se les echa el batido de yemas; todo esto se hierve poco a fuego lento, no revolviendo sino moviendo la leche de un lado a otro; no ha de quedar mui espesa; se pone en una fuente con un poco de canela encima.

Leche cortada

Se pone a cocer un poco de leche, se endulza; se revuelven unas ocho yemas, una tercera parte se le echa a la leche que

debe estar hirviendo, se revuelve un instante i se echa la mitad del batido que queda; se deja en el fuego hasta que suelte el hervor, se saca i se echa el resto del batido aliñado con canela i cáscara de limon. Se vacia en la fuente i se pone al horno.

Leche en pocillo

Dos yemas i una clara a medio hervir se incorporan con una taza de leche que se debe hervir ántes con azúcar, canela i vainilla; se cuela i se mezcla con los huevos batidos i se cuece en los pocillos en una cacerola con agua.

Leche de natillas

Una fuente de regular tamaño se llena bien de leche cruda, despues se cuece i se enfria, se le echa una libra de azúcar, cascaritas de limon, canela, se hierve un poco; cuando esté tibia, se le echa quince yemas a medio revolver, cuatro onzas de almidon deshecho en leche, i se pone al fuego sin dejarla de revolver. Se le deja enfriar i se le pone adornitos de la misma leche mas subida de punto.

Leche dorada

Cinco vasos de leche cocida se ponen a hervir con cascaritas de limon, palos de canela i un poquito de ésta molida; azúcar al paladar; lo que haya hervido un rato, se le pone dos cucharadas de chuño deshecho en leche; cuando esté cocido éste se saca i se deja enfriar; se le echa diez yemas bien batidas; se pone al fuego a cocer el huevo, despues se saca, se deja enfriar un momento, se le pone las diez claras batidas, se vacia en una fuente i se echa al horno.

Leche en fuente

Se echa a cocer con seis onzas de azúcar i vainilla i se le da cuatro hervores, se toma una libra de miga de pan i se echa a la leche bien caliente, se saca i se deja hasta que esté fria; se pasa entónces por una servilleta i so muele un pedazo

de vainilla con un poquito de leche colada i se une con lo demas de la leche; se echa ahí un pedazo de mantequilla, dos huevos enteros i cuatro yemas; cuando esté unido, se cuela. Se pone todo esto en una fuente i se baten las cuatro claras, se revuelve i se pone al horno.

Leche con claras

Se cuecen tres tazas de leche con canela, vainilla, cáscara de limon i azúcar como para manjar blanco, se deja hervir bastante rato, hasta que la leche principie a espesar; entónces se saca, se deja enfriar i se cuela; se pone ocho claras bien batidas, se revuelve i se pone al fuego hasta que principie a aclarar; se saca i se cuela; se deja enfriar i se sirve.

Leche con vainilla

Se cuece leche con bastante azúcar, canela, vainilla i limon: cuando haya hervido bien, se le pone seis yemas bien batidas; se revuelve un momento; se le echa las claras batidas; se une bien i se pone al horno.

Leche borracha

Se acomoda una fuente con bizcochuelos i se humedecen con coñac o jerez. Se pone a cocer un poco de leche con azúcar, cáscaras de limon i vainilla, se espesa con un poco de harina deshecha en leche; lo que esté cocida se saca i se deja enfriar un momento, se le une seis yemas de huevo, se pone al fuego i lo que el huevo esté cocido, se vacia sobre el bizcochuelo; se deja reposar i se sirve.

Leche en budinera

A veinte yemas de huevo se le ponen tres claras a medio batir, media libra de azúcar, un poco de canela, como la tercera parte del molde de leche cocida i fria; se tendrá pronto el molde con azúcar quemada para que no se pegue; luego se pondrá en agua hirviendo, para saber si está cocida, se

introduce una plumita que debe salir seca; para sacarla del molde se deja enfriar.

Leche asada

Para una libra de azúcar, se baten veinticuatro yemas hasta que estén bien espesas con los olores que se quiera, se echa todo en una pastelera de regular tamaño, i se llena de leche: se pone en la boca del horno revolviéndola hasta que esté bien caliente: en seguida se empuja dentro del horno i se deja hasta que esté asada.

Otra

Para una fuente grande se le echan tres docenas de huevos con dos claras que se baten con una libra de azúcar en polvo; cuando el batido esté grueso se echa en la fuente, agregándole un vaso de leche que se tendrá preparado con azúcar, canela i cáscaras de limon; todo en infusion; se tapará con un poco de azúcar en polvo, en cantidad suficiente para cubrir el huevo; se pondrá a la orilla de la fuente un borde de masa para que no se derrame: en seguida se le echa al horno como para bizcochuelo.

Otra

Se baten ocho yemas con azúcar, vainilla, canela i un poquito de raspadura de limon; lo que estén bien batidas, se les pone como dos tazas de leche i se revuelve, se vacia en una fuente i se pone al horno a que cuaje. Las claras se baten miéntras tanto, i se le pone como ocho onzas de azúcar en polvo; se le pone a la fuente una capita de ésto i se pone al horno: lo que esté dorada se saca i se pone otra capita i despues la última que debe echarse en el horno mui suave.

BAVAROIS

Bavarois de frutillas

Se despezonan un ciento de frutillas i se pasan por un tamiz, se les echará media libra de azúcar en polvo i media onza de colapiz clarificado se pone entonces a hervir i cuando la preparacion comience a espesar se deja enfriar i se echa al molde, el que se pondrá por dos horas en nieve. Al tiempo de servirlo se pondrá el molde en una cacerola media de agua caliente, para que se pueda entrar la mano: despues se sacará con la mayor prontitud i se dará vuelta sobre el plato en que se ha de servir. Es de advertir que ántes de ponerlo en el molde se le echarán seis claras de huevos batidas como para merengues.

Bavarois de melon

Escójase un melon maduro de color amarillo i dulce; se cortan rebanaditas; se le quitan las pepas i las cáscaras; se cortan en pedazos pequeños, i se pone en una cacerola con media libra de azúcar; se hace hervir hasta que se haga una mermelada que se pasará por un tamiz; se le agrega media onza de colapiz clarificado; se mezcla todo bien, i cuando comience a tomar consistencia se le pondrá un plato de crema, se echa en el molde i se pone en la nieve.

Bavarois de damasco

Se toman dos docenas de damascos maduros i los mejores que se pueda, se les quita los huesos, i se ponen en una taza con media libra de azúcar en polvo; dos horas despues se pasarán por un tamiz; se les echa un poco de leche i media onza de colapiz clarificado, i cuando comience a cuajarse se le echará un plato de crema batida. Se concluirá como las anteriores.

Bavarois de grosella

Se toma una libra de grosella i algunas frambuesas, se les echa en una taza i se deshacen con una cuchara de madera; se les echan diez onzas de azúcar en polvo; se deja un par de horas i se pasa todo por un tamiz, i despues se le pone media onza de colapiz clarificado, i cuando comience a espesar se le agrega un plato de crema batida. Se concluirá como las anteriores.

Bavarois de almendra

Se pelan en agua caliente cuatro onzas de almendras i se ponen en agua fria para que se blanqueen, se enjugan en una servilleta i se muelen en mortero, echándoles un poquito de agua para que no se vuelvan aceite; se le echarán dos vasos de leche que se habrá hecho hervir con media libra de azúcar; se le deja en infusion hasta que se enfrie i se pasa por una servilleta, se esprime bien para sacar todo el jugo de la almendra; se le pone media onza de colapiz clarificado i cuando comience a espesar se le agrega un plato de crema i se hiela como las demas.

Bavarois de café

Se toman cuatro onzas de café tostado entero, se le echa dos vasos de leche hirviendo; se cubre la infusion i cuando esté fria se pasa por una servilleta; despues se le echa media libra de azúcar i media onza de colapiz clarificado; se pasa por segunda vez en una servilleta; se deja espesar i se le agrega un plato de crema batida.

TORTAS

Torta de bizcocho

Se muelen mui finas una libra de almendras dulces i tres cuartos de onza de almendras amargas, deben ser primero

lavadas i bien secadas; se mezclan con tres cuartos de libra de azúcar molida i seis yemas de huevos, que se baten con doce yemas mas durante media hora. Se baten por separado la clara de catorce huevos i se echa la masa mui lijeramente en la clara, con cáscara de limon i un poco de cáscara de nuez moscada; se unta el molde con mantequilla derretida i se pone al horno suave por una hora. Se puede poner al molde listas de papel fino untadas en mantequilla para sacar con mas facilidad la torta.

Torta de harina

Una libra de mantequilla fresca se bate con cinco huevos i tres cuartos de libra de azúcar, i la cáscara de un limon; esto debe batirse mucho; despues se le agrega una libra de harina, se unta el molde con mantequilla i al horno suave.

Torta de papas

Catorce huevos, siete enteros i siete yemas con media libra de azúcar i doce onzas de papas rayadas, se baten por una hora; las papas se cuecen el dia antes sin cáscara i se dejan sin agua; al siguiente se pasan por el rayo i se pesan; se le pone raspadura i agrio de limon; cuando se va a vaciar al molde para echarlo al horno, cuidando de que no esté mui fuerte, el molde se unta con mantequilla i se espolvorea con pan tostado i molido.

Torta mera

Cuatro onzas de mantequilla bien lavada para no dejarle nada de sal; se une con media libra de azúcar en polvo. Se le pone seis onzas de harina, diez claras bien batidas i raspadura de limon. Se echa todo unido en el molde untado en mantequilla i se pone al horno.

Torta de arroz

Se lava con agua caliente media libra de arroz i se cuece con leche, aumentando ésta a medida que va espesando; se

le pone cáscara de limon, un poco de vainilla, azúcar al paladar i un poquito de sal. Luego que esté abierto i espeso se retira del fuego i se saca la cáscara de limon i vainilla. Se le echan cuatro o seis yemas de huevos; las claras se baten bien i se les puede poner un poco de agua de azahar en caso de no haber echado cáscara de limon o de vainilla, se mezcla todo mui bien, se unta el molde con mantequilla i se le espolvorea azúcar molida. Se vacia dentro el arroz i se deja cocer tres cuartos de hora en el horno.

Torta de almendra

Se pesan tres huevos con sus cáscaras, igual peso de harina, de mantequilla, la mas fresca que sea posible, i lo mismo de azúcar en polvo; se muele el azúcar con tres onzas de almendras despues de peladas con agua hirviendo, i en seguida se une esto con la harina, mantequilla, un poco de raspadura de limon o agua de azahar i los huevos, yemas i claras. Cuando esté todo bien incorporado, se unta un molde con mantequilla i se echa esto dentro; se cuece lentamente entre dos fuegos. Esta torta se toma fria o caliente con azúcar molida por encima.

Torta Magdalena

Se pone al fuego en un plato dos onzas de mantequilla fresca, luego que esté derretida se añade cuatro onzas de harina, cinco de azúcar, la raspadura de medio limon, una cucharada de agua de azahar i tres yemas de huevos; las claras se baten perfectamente i se mezcla todo con una cuchara. Se pone a cocer en un molde en el horno de campaña con fuego templado durante una hora.

Torta de canela

Se baten dieziocho huevos: cuando estén bien batidos se les pone media libra de almendras molidas, una libra de azúcar i onza i media de canela; se amasa bien todo i se

pone en un tiesto entre dos fuegos. Se le espolvorea azúcar i canela.

Torta de sémola

Cuatro vasos de leche se pone a hervir i se le va echando sémola hasta que espese; se deja cocer un poco i despues se aliña con agua de azahar, cáscara de limon o vainilla, azúcar al gusto, cuatro yemas de huevos i cuatro claras mui batidas. Se unta con mantequilla un molde o cacerola i se le espolvorea pan mui rayado. Se echa todo dentro i se acaba de cocer rodeando el molde con ceniza caliente i fuego temperado encima de la tapadura. Se sirve bien caliente i bien dorada.

Torta de bizcochuelo

Se acomoda la fuente con bizcochuelo, se le echa encima un poco de almíbar tibia i de poco punto; cuando esté remojado se acomoda por capas una de bizcocho i otra de dulce del que se quiera. Se arregla un poco alta la figura i se bebuna con un batido de merengues; se adorna con el mismo batido o con dulces abrillantados, figuras de pastas o cucurutillos. Tambien se puede hacer con acallote o huevo moll. Al merengue le sienta mui bien el agua de azahar.

Torta valdiviana

Veinte yemas se revuelven para un mismo lado durante una hora con una libra de azúcar. Se baten diez claras. Se unen al batido con veintidos onzas de chuño, poniendo, alternativamente, cucharadas de clara, cucharadas de chuño. Unido todo se revuelve lo mui necesario i se vácia al molde untado de mantequilla; se echa al horno i al tiempo de sacarlo se le pone azúcar por encima.

Torta alemana

Se toma una libra de mantequilla, otra de harina, otra de azúcar, media de pasas, trece huevos, las claras bien batidas, las yemas a medio batir, media libra de almendras en

tajaditas, la rayadura de un limon i un poco de canela. Se unta el molde con mantequilla, se vacia todo bien unido dentro i se pone al horno.

Torta seca

Se hace una masa de dos libras i media de harina, una botella de leche, media libra de mantequilla, cinco huevos, tres cucharadas de levadura, azúcar, canela i raspaduras de limon, se echa al molde, se deja liudar hasta que levante i entonces se pone al horno.

Torta de papas al vapor

Una libra de papas, nueve onzas de almendras, nueve huevos i la cáscara de un limon; el azúcar se bate con las yemas despues con las almendras i papas; al último las claras batidas, i se pone al horno.

Torta de papas cosa-rica

Veinte yemas de huevos batidas con una libra de azúcar, despues una libra de papas cocidas i rayadas, media libra de almendras dulces i unas pocas amargas, la cáscara i el agrio de un limon, i al último las veinte claras batidas. Se unta el molde con mantequilla i pan rayado i se pone al horno.

Torta para el te

Se pone en el platillo de una balanza cuatro huevos e igual peso de azúcar en polvo, otro tanto de harina i de mantequilla. Se bate la mantequilla, se le agrega cuatro yemas de huevos, se bate otro rato i por fin se añade el azúcar, la harina i las cuatro claras batidas por separado como para merengues. Esta masa se pone en un molde untado con mantequilla i se cubre encima con almendras peladas i cortadas, pasas de Corinto i canela en polvo i se cuece en el horno.

Torta de chocolate

Una libra de azúcar, media onza de canela, un cuarto de onza de clavos, seis onzas de chocolate, todo bien molido se bate por una hora con cuatro huevos i catorce yemas, despues se le agregan las catorce claras batidas i siete onzas de pan negro seco i molido: esta masa debe ponerse en el molde cuando ya se va a poner en el horno, que no debe ser mui caliente, i se cocerá por una hora, el molde se unta con mantequilla.

Torta remojada

Se bate dos huevos con media libra de azúcar refinada en polvo hasta que el batido quede mui blanco (conviene hacerla con paleta de madera i con una palita de cobre) cuando esté bien batido se le agrega media libra de harina flor i se revuelve hasta que todo quede bien incorporado. Este batido se pone al horno templado en la fuente de loza en que se ha de hervir, poniendo ántes un pliego de papel. Cuando la torta esté cocida, se despega del papel i despues se rasga con un cuchillo la parte que se adhiere a él, se vuelve a colocar en la misma fuente. Para remojarla, se hace almíbar con tres libras de azúcar. De esta almíbar hirviendo se va poniendo un poco sobre la torta, que se picará con un palito delgado para que se interne por toda ella. Cuando esté fria se espolvorea con azúcar i canela.

Tortilla limeña

Catorce yemas i claras de huevo, una libra de mantequilla batida, una libra de harina flor, doce yemas duras de huevo bien picadas, cuatro onzas de almendras dulces, dos de almendras amargas molidas, una libra de azúcar, raspadura de dos limones; se mezcla todo junto i se estiende en latas, dándole una forma redonda, i se pone al horno. La masa debe ser del grueso de un dedo: cuando estén cocidas se pone una de las tortas en la fuente i se le estiende una capa de dulce o crema, encima otra, i otra capa de dulce, i así sucesivamente i despues se pone al aire.

Torta de macarrones

Cuatro onzas de mantequilla, cuatro onzas de azúcar, seis onzas de harina, tres yemas i raspadura de limon: con estos ingredientes se forma una masa despues de estar bien unida i sobada, se husilerea i se forma con ella una torta redonda como del tamaño del plato. Esta torta se pone sobre una lata untada con mantequilla i se cubre con la pasta siguiente:

Tres claras de huevo batidas, ocho onzas de azúcar en polvo, ocho onzas de almendas dulces i dos de amargas, unas i otras reducidas a pasta. Se cuece en horno suave.

COMPOTAS I JELATINAS

Compota de manzanas o duraznos

Se pelan éstas, se les saca el corazon sin estropearlas i se van echando al agua fria para evitar que se pongan negras. Se cuece con un vaso de agua fria, cáscara de limon, palitos de canela i azúcar. Cuando estén cocidas las manzanas se sacan i se ponen en una compotera. Se vuelve a hervir el almíbar hasta reducirlo a jalea; se vacia en un plato i se deja enfriar; cuando ya lo esté se despega metiendo el plato en agua hirviendo. Se tapan con esta jalea las manzanas i se sirven frias. La compota de peras se hace igual a ésta.

Compota de membrillo

Se cuecen éstos i cuando estén a medio cocerse se sacan i se echan en agua fria, se parten en cuatro pedazos i se pelan con cuidado, quitándoles el corazon; en seguida se hace un almíbar i se tiene cuidado de quitarle toda la espuma que forma, se echan dentro los membrillos para que concluyan de cocer i se sirven frios i con poca almíbar.

Compota de damasco

Se hace un almíbar, i ántes que espese se echan dentro los damascos pelados, enteros o partidos; se deja que cuezan i se les quita la espuma. Se aparta del fuego i se arreglan en la compotera. Se le da punto al almíbar i se vacia encima.

Compota de ciruelas

Se cuece una libra de ciruelas con un poco de agua i azúcar hasta que se hunda el dedo al tocarlas. Se colocan en una compotera. Si el almíbar no está de punto se pone a hervir hasta que espese, despues se vacia sobre las ciruelas.

Compota de cerezas o frutillas

Se les quita el palo a las cerezas i se echan a cocer con agua i azúcar a proporcion de la cantidad que se va a hacer; despues de cocidas se ponen en la compotera, derramando por encima el almíbar i se sirven frias.

Jelatina de patas

Se cuecen bien dos patas de vaca hasta que se desprendan del hueso; se cuelan i cuando estén frias se les quita la grasa, pasándole un paño. Se ponen a hervir con dos libras de azúcar, el jugo de cinco o seis limones, diez huevos partidos hasta con la cáscara; se deja todo quieto en el fuego hasta que el huevo esté bien tostado, entónces se le pone medio vaso de vino jerez i se retira del fuego. Se echa en un cambucho de franela de lana i así se deja que destile sobre el molde que debe estar bien seco. Si no sale bien clara se vuelve a echar en la franela; si se enfria i no alcanza a destilar, todo se pone al fuego para que se aclare i se vuelve a vaciar a la franela.

Jelatina de almendras

Se pelan cuatro onzas de almendras i se les rócia con un poco de leche en una cacerola con cáscara de limon i canela

entera, se hierve un rato; en otra cacerola se echan las almendras sin colar con dos tazas de leche i se pone a hervir a fuego lento; se pone a la orilla del fuego una onza de colapiz con un poco de agua para que se deshaga, se juntan las dos leches, se cuela i se echa a la cacerola donde está el colapiz se endulza al paladar, se deja hervir un rato i se echa al molde.

Jelatina de leche

Se aliña ésta con azúcar, canela i cortezas de limon i se pone a cocer; en un poco de esta leche se deshace una onza de colapiz; se une todo i se echa al molde.

Jelatina de vino

Se pone a cocer patas de vaca i se cuela el caldo; se aliña con ocho claras; el jugo o cáscara de ocho limones i ocho naranjas, clavo, canela i media botella de oporto; se pone a hervir, despues se vácia en una bolsa de franela de dos o tres dobleces para que destile; si a la primera sale turbia se vuelve a colar; se echa en el molde i se deja enfriar.

Jelatina de naranja

Se estrujan algunas naranjas i se aliña el jugo con azúcar, canela, clavos i se pone a hervir; se le echa una onza de colapiz deshecho, se cuela i se deja enfriar en los moldes. Tambien se puede hacer de cualquiera otra fruta.

Jelatina de membrillo

A doce membrillos se les quita el pelo con un paño i se echan a cocer; despues se ponen en agua fria, se sacan de esta agua i se deshacen en seco con la goma, a ésta se le pone mas de un jarro de agua, se revuelve i se echa en una bolsa que destile. Se toma cuatro libras cuatro onzas de azúcar, se hace almíbar, ésta se cuela i en el mismo colador se cuela el caldo destilado; despues de coladas las dos cosas

deben quedar casi en la misma cantidad. Se le da punto i cuando no corre en un plato está buena; se pone en un molde a enfriar.

Jalea de patas para señoritas

Dos patas grandes de buei sancochadas se cortan en pedacitos quitándoles toda la parte negra i la gordura. Se lava esto con tres aguas i se pone a cocer en una paila, con los huesos, hasta que queden éstos bien pelados. Es preciso tener agua hirviendo para ir echando a la paila a medida que se consuma. Se pasa este caldo por un cedazo i se deja en una sopera hasta el dia siguiente. Si tiene grasa por encima, se le quita con una cuchara hasta dejar limpia de ella la jalea.

Se pone ésta en una paila i se le agrega doce claras de huevos con las cáscaras, el agrio de doce naranjas i de doce limones, la cáscara de un limon i de una naranja, unos palitos de canela i un poco de clavos de olor sin moler. Se revuelve para juntar todo esto i en el medio se le pone como tres libras de azúcar refinada. Se pone entónces la paila sobre el fuego, i sin revolver se deja hervir hasta que corte. Se baja la paila del fuego i se cuela la jalea por una manga de franela que se habrá mojado ántes en agua hirviendo i estrujado.

Mermelada de damasco

Se cuecen los damascos en agua; cuando estén cocidos se sacan i se pasa por un cedazo. Se mezcla con igual cantidad de azúcar en polvo, se ponen al fuego i se hierven. Se conoce que está en punto cuando al poner un poco en un plato no corre. Esta mermelada se conserva buena por mucho tiempo i se puede emplear en helados.

GALLETAS

Galletas

Dos huevos enteros i media libra de azúcar se baten con cuchara de madera por media hora, se le agrega media libra de harina i raspadura de limon, se les pone sobre la mesa un poco de harina i se coloca encima la masa, se unirá sin sobarla. Despues se huslerea no mui delgada i se corta: las latas se untan con mantequilla i tocino i se les pone un poco de anis entero; en seguida se van colocando las galletas i al horno.

Galletas de dama

Media libra de mantequilla se bate i se le echa raspadura de limon, nuez moscada, canela i una libra de azúcar, dos yemas i una clara, se revuelve todo i se bate bien con dos libras cuatro onzas de harina; cuando esté bien unido se saca de la fuente, se echa en una tabla, se huslerea i se cortan redondas i un poco gruesas. Despues se ponen en latas i al horno mui templado.

Galletas de almendras

Se muele media libra de almendras con cáscara, se baten tres claras de huevo, media libra de azúcar, media onza de canela, se une todo, se mezcla un poco de harina con azúcar que se pondrá en la mesa i encima la masa; se huslerea no mui delgada i se cortan, untando siempre el molde con harina i azúcar. Despues se untan las latas con mantequilla, un poco de harina, i al horno; cuando estén cocidas se les pone encima con una pluma un batido de huevo con azúcar.

Galletas ligeras

Una libra de harina, media libra de mantequilla, media libra de azúcar i una taza de leche, se soba bien, despues se huslerea, se cortan redondas i al horno.

Galletas de amor

Cuatro onzas de mantequilla bien batida, limon rayado i cuatro yemas de huevo, la mitad de media onza de canela, se revuelve bien, cuatro onzas de almendras molidas i se pone la harina suficiente para hacer la masa blanda, se hace la misma operacion que en las demas, se cortan un poco gruesas, se ponen en latas untadas i espolvoreadas con harina. Se bate una clara de huevo i se le pone azúcar, bastante canela i un poquito de harina, i no queda espesa, despues de sacar las galletas del horno, se les pone encima, con una cuchara, de este batido i se vuelven a echar al horno para que se sequen.

Galletas de huevo

Se baten tres docenas de huevos, con solo tres claras, junto con doce onzas de azúcar, canela, limon i anis; lo que el batido esté como para bizcochuelo se le pone una copa de vino blanco i la harina necesaria para que quede una masa blanda; luego se saca la masa sobre una mesa, i se le pone un pedázo de mantequilla i azúcar; cuando esta última esté de granito como el batido de merengues se le pone el huevo poco a poco i siempre batiendo; acabada esta operacion, se le cierne una libra de harina flor, se revuelve bien i se echa en dos budineras i se pone al horno.

Galletas improvisadas

Dos libras i media de harina, diez onzas de azúcar, media libra de mantequilla, siete huevos enteros, una taza de leche con raspadura de limon, canela i anis; se une todo i se soba bien. Despues se cortan las galletas, i al horno.

Galletas reales

A cuatro onzas de mantequilla que se habrá quitado la sal dia ántes, echándole agua hirviendo, al siguiente se saca i se pone en una taza encima de la boca de una olla para que se derrita un poco; se bate con una cuchara hasta que

esté blanca; se le echa seis yemas de huevos; cuando estén unidas con la mantequilla se les pone media libra de azúcar i se revuelve un poco; la harina precisa para hacer la masa mui blanda, se pone harina sobre la mesa i se une bien la masa; se hace de ella un bollo grande i se van sacando pedacitos i formando una S sobre la misma lata que estará untada de mantequilla; encima se le pone con una pluma clara de huevo i un poco de azúcar.

Galletas de mantequilla

A una libra de harina se le echa media libra de mantequilla i media de azúcar en polvo, una tacita de leche, canela i clavos; si la masa queda mui blanda se le echará harina hasta que no se pegue; se cortan las galletas, i al horno bien caliente.

Galletas limeñas

Tres libras de harina, una de arroz, dos onzas de mantequilla, cinco huevos i un poco de leche. De todo esto se hace una masa de regular espesor como para hojarascas, se cortan las galletas, untándolas con el batido de un huevo i un poco de agua, a otras se le unta un poco de leche con una pluma, i se les echa encima un poco de almendra bien picada revuelta con azúcar; en latas untadas con mantequilla se ponen al horno, que estará como para bizcochuelos.

Galletas superiores

Se baten veinticuatro yemas de huevos, con una libra de azúcar en polvo, limon rayado i canela; lo que esté batido como para bizcochuelo se le pone una cucharada de mantequilla, una copa de vino blanco o coñac i la harina necesaria para que quede una masa blanca; se cortan hojaldas delgadas i se echan al horno.

Galletas de jenjibre

A dos libras de harina se le echan dos libras de miel de chancaca o de caña, media libra de azúcar prieta, cáscara

de naranja confitada, onza i media de jenjibre i doce onzas de mantequilla derretida. Se une todo i se deja reposar por una hora; en seguida se pone en pedacitos chicos sobre una lata, se aplastan con la mano, i se ponen al horno por diez minutos.

Galletas imitacion de las de chuño

Seis yemas de huevos, cuatro onzas de azúcar, media copita de pisco o aguardiente fuerte, se bate como para bizcochuelo: despues se le pone copita i media de agua con un poquito de sal i canela i la harina necesaria para que la masa no quede dura; no se apuña; se le echan dos onzas de grasa caliente, bien quemada, se soba mucho, se estienden i cortan las galletas, éstas se pican bien i se echan a un tiesto de agua hirviendo, las que salen encima se sacan; se abrigan en un paño caliente i despues se echan al horno.

Gorros de oro

Para cada clara de huevo se pone una cucharada de harina i otra de azúcar en polvo: se mezclan bien estos ingredientes; cuando la manteca en que se ha de freir esté caliente se echa una cucharada de esta masa en un embudo que tenga tres tubos del grueso de una paja de trigo, i se deja caer en la manteca dando vuelta el embudo para que se formen cúculos del tamaño de la boca de una taza de té; cuando estén dorados se sacan con una espumadera i se espolvorean con azúcar i canela.

DIVERSIDAD DE POSTRES

Almendrado

Se reduce a pasta media libra de almendras, se pone en una servilleta, se echa leche hirviendo encima, se estruja

para hacer salir la leche, se pone a hervir con unas cáscaras de limon, canela, azúcar i una cucharada grande bien llena de arroz molido i cernido, sin dejarlo de mover para que no se asiente el arroz; cuando haya hervido bien i esté espeso, se baten un poco cuatro yemas de huevos, se echa en la leche i se deja hervir; un poco despues se vácia en una fuente i se le pone canela encima.

Bollitos

Se baten seis yemas de huevos con cinco claras como para bizcochuelo, media libra de azúcar, cuatro onzas de mantequilla, un poco de agua de anis quebrantada, un poco de agua de azahar i la harina precisa para que quede la masa mui blanda.

Bizcochuelo de leche

Como dos botellas de leche se mezclan con la cuarta parte de medio de grasa quemada; sobre hirviendo se le echa puñados de harina hasta formar un zanco no mui duro: se hierve i se está revolviendo hasta que se despegue de la olla o sarten; se vacia entónces en una fuente o lebrillo i cuando esté tibio se le ponen catorce huevos que se unirán con la masa. La grasa para freirlo no debe estar mui fuerte, al echarlo a freir es bueno mojarse los dedos con agua fria para que no se pegue el batido; se golpean para que rasguen i cuando se saquen ya fritos se les pondrá un poco de fuego por debajo para que no se amortigüe, i se pasan por almíbar o miel subida de punto para hacer la figura que se quiera: cuando ya esté tibio se soba en pedacitos i como bollitos, se tiene un poco de polvo de azúcar mui fino para tomar en las manos cada figura que se hace para que no se pegue en los dedos, i despues se pican con pinza mui fina.

Bizcochos

Doce yemas i seis claras de huevos i media libra de azúcar se baten bien, media libra de mantequilla batida i medio

pocillo de leche, se revuelve todo con la harina suficiente, se amasa mucho, se cortan cuadrados i al horno.

Bizcochos para enfermos

A una libra de harina, seis onzas de grasa quemada, dos onzas de azúcar deshecha en agua mas que tibia, se le pone un poco de sal, todo se junta i se soba mucho; despues se cortan, se echan al horno.

Bizcochitos de huevos

A veinte yemas bien batidas, cuatro onzas de azúcar i cuatro de mantequilla sin sal, la harina necesaria para formar una masa blanda: se amasa bien, se cortan los bizcochitos i se echan al horno.

Bizcochos de leche

Una libra de harina, cuatro onzas de mantequilla lavada i cuatro onzas de azúcar; se une todo i en lugar de agua se le pone leche. Se amasa como media hora, se cortan los bizcochitos i se ponen al horno.

Bizcochos borrachos

Se bate una docena de huevos con nueve onzas de azúcar molida, despues se le echa una libra de harina i se llenan unas cajas bien grandes hechas de papel i se ponen en un horno suave. Se hace un almíbar de libra i media de azúcar; cuando esté buena se le echa un vaso grande de vino dulce i se le da junto el punto de caramelo. Cuando se retiren los bizcochos, se les deja enfriar un poco, se les corta en pedazos i con dos tenedores se les baña en el vino almibarado hasta que se empapen bien, se les espolvorea un poco de canela molida i se deja orear en canastas de mimbre.

Birutas

La clara de huevo batida, la cáscara i el jugo de limon; se le agrega tanta azúcar molida hasta formar una masa gruesa; esto se coloca sobre obleas, se cortan en pedazos i se seca con un calor suave.

Buñuelos

Una botella i media de agua se pone a hervir en una cacerola con cuatro onzas de mantequilla, dos onzas de azúcar, la raspadura de un limon i un poco de canela. Cuando todos estos ingredientes estén hirviendo, se agrega poco a poco doce onzas de harina i se sigue revolviendo hasta que la masa se despegue de la cacerola. En este estado se vacia en una fuente estendida para dejarla enfriar. Cuando esté tibio se pasa a una taza o lebrillo para incorporarle ocho huevos i cuatro yemas. Cuando estén bien incorporados se frien los buñuelos en manteca mui caliente i se ponen en una fuente que tenga calor por abajo para que no se amortigüen. Estos buñuelos pueden pasarse por almíbar en punto; pero si se les quiere servir con azúcar molida, se puede echar en el agua cinco onzas de azúcar en lugar de dos.

Bollos

A una libra de harina, media de azúcar refinada en polvo, cuatro onzas de mantequilla, siete yemas de huevo batidas como para bizcochuelo, un pocillo de leche, tres narigadas de sal, tres de anis i un poco de canela; se une todo hasta que esté en estado de amasarla, si queda mui blanda se pone un poco mas de harina, se soba mucho, se corta i se echa al horno no mui caliente.

Otros

A doce onzas de harina, media libra de azúcar en polvo, como una nuez grande de mantequilla, un poco de sal, raspadura de limon, ocho huevos enteros, se revuelve todo i si no son bastante para humedecer, se agregará una clara mas;

la masa debe ser dura, i se golpea con el huslero para que se ablande, se cortan los bollos largos, poniéndoles unas almendras partidas que se aplastan con el huslero, se untan las latas con mantequilla i al horno.

Besitos

Póngase a una libra de harina cuatro onzas de azúcar, cuatro de mantequilla i un poco de leche. Se soba la masa media hora i se cuece a horno suave.

Cartuchos rellenos

Se baten veinticuatro yemas con dos claras i una libra de azúcar en polvo. Cuando esté batido toma un color blanco, se le agrega media botella de mosto i veintidos onzas de harina i un cuarto de onza de canela en polvo. Se sigue batiendo hasta que todo esto quede bien incorporado.

Para hacer los cartuchos se necesita un fierro de los que sirven para hacer hostias. Se calienta el fierro en fuego moderado porque no se deben dejar tostadas, se le unta al fierro un poco de cera i se refriega con un paño se echa una cucharadita de masa en cada estremo del molde i se aprieta para formar dos hojarascas, se pone al fuego por un momento, se despega la hojarasca con un cuchillo, i sobre el mismo fierro se envuelve el cartucho en el molde.

Antes de rellenarlos se tienen cortadas unas fajas de papel angostas pegadas con obleas, se forman unos anillos para ponerles a los cartuchos con el objeto de que no se deshagan con la humedad del relleno.

Para rellenarlos se baten tres libras de azúcsr en polvo con quince claras de huevos hasta que el batido tome consistencia. Con este batido se rellenan los cartuchos i sobre latas se ponen en un horno suave.

Para confitarlos se hace almíbar una libra de azúcar; cuando está en punto se toma cada cartucho por el medio i se sumerje en el almíbar la parte de la masa que forma el cartucho; i por último se pasan por azúcar en polvo.

Consuelos del cura

Se bate un huevo entero con cuatro onzas de azúcar en polvo i un poco de raspadura de limon, se agrega tres onzas de mantequilla derretida i una copa de ron, se le pone la harina necesaria para hacer una masa blanca, se soba i se estiende con el huslero hasta dejarla del grueso de un dedo, con el cortador redondeado se corta la masa en cuadros pequeños i se frien en manteca no mui caliente; se sirven con azúcar en polvo i pueden ponerse al horno.

Chicos Kuchen

Doce onzas de almendras sin pelar i molidas no mui finas, doce onzas de azúcar molida, media onza de canela fina, la cáscara de un limon confitado, cuatro onzas de mantequilla, media onza de nuez moscada, cinco claras de huevos batidas, un poco de clavo de olor, todo se mezcla i se estiende encima de obleas, i se pone por media hora en la pastelera con fuego abajo, pero que no sea mui fuerte.

Chicos Kuchen de harina

Seis onzas de mantequilla, tres yemas de huevos, cuatro cucharadas de azúcar i media cucharada de canela, con la harina precisa para hacer la masa gruesa: se hacen bollos chicos i redondos i se ponen en papel untado con mantequilla i bizcocho rayado, encima de los bollos se ponen claras de huevos batidas i en pastelera con fuego abajo.

Carlota rusa

Una o una i media docenas de yemas, una libra de azúcar, una onza de colapiz i una botella grande de leche, todo esto en una cacerola se pone al fuego regular i se revuelve continuamente con cuchara de madera, cuando se vayan pegando en la cuchara se saca del fuego, se enfria un poco, vaciándose de una cacerola a otra para que no se corte; las claras de huevos batidas como para merengues se revuelven

con la leche, cuando ya esté casi fria se le pone vainilla o agua de azahar. Despues se pone en el fondo i a los costados del molde algunas migas de bizcocho i luego se vácia; cuando esté sólido se saca del molde metiéndolo ántes en agua fria.

Champus de leche

Se toma un cuartillo de mote maiz, se hace hervir hasta que empiece a deshacerse, se quita el agua en que se ha cocido, i sin dejar que se enfrie se echa en dos reales de leche con dos libras de azúcar; luego que la leche ha hervido se le pone una libra de arroz molido, de suerte que quede lo mas suave posible; luego que dé el primer hervor se pone a fuego lento para que hierva poco a poco hasta que se caliente; se agrega un poco de arroz cocido con canela mui fina, i poco ántes de quitarlo del fuego, media libra de almendras peladas i cortadas mui finas, se echa en la dulcera i se le pone encima canela i almendras o mote entero.

Costritas

Doce yemas, dos claras, cuatro onzas de azúcar, cuatro de grasa quemada i una copa de vino blanco, los huevos se baten con el azúcar i cuando estén bien espesos, se les echa la grasa caliente poco a poco, canela, el vino i la harina precisa para hacer la masa blanca.

Otra clase

Se baten dieziseis yemas con cuatro onzas de azúcar, tres narigadas de sal, tres de canela, la harina suficiente para hacer la masa blanda con tres cucharadas de grasa quemada, se cortan los bizcochos i al horno suave.

Otra

Se baten siete yemas i una clara, i media libra de azúcar en polvo, tres narigadas de sal, tres de canela i tres de anis,

un pocillo de leche, cuatro onzas de mantequilla i la harina precisa.

Cheesecake de manzanas

Se toma cuatro onzas de manzanas, se pican mucho, tres onzas de mantequilla, cuatro onzas de azúcar molida, el jugo i cáscara de medio limon, seis a ocho almendras amargas picadas, cuatro huevos quitando la clara de dos, todo esto se une bien i se pone en pastelitos.

Carlota rusa

Se mide medio molde de leche i se pone a hervir con cuatro onzas de azúcar i cuando ya está hirviendo se le echa un pedazo de vainilla, se deja i cuando esté tibia se le pone una onza de colapiz, se revuelve hasta que ésta se deshaga; se le echan seis yemas un poco batidas i se pone al fuego hasta que hierva; entónces se echa esto sobre las claras bien batidas, se revuelve bien todo i se vacia sobre el molde, el que debe estar preparado con tostadas de bizcochuelo alrededor.

Huevo moll

Se hace un almíbar de una libra de azúcar, se baten diez u ocho yemas hasta que se pongan blancas, se unen con el almíbar tibia i se pone a fuego suave, revolviendo constantemente hasta que el huevo se cueza.

Huevo moll fino

A una libra de harina bien dada de punto se mezcla cuatro onzas de almendras reducidas a pasta, se deshacen catorce yemas, se baja la paila estando el almíbar en bastante punto; entónces se echan las yemas de golpe i se revuelven bien, se pone a fuego lento raspando el asiento para que no se pegue, debe moverse mui despacio i será señal de que esté, cuando frie de abajo i despegue.

Huevo moll de asiento

A una libra de harina en bastante punto, se le echa cuatro onzas de almendras, puño i medio de polvo de bizcocho, i todo se vuelve a hervir un rato corto; se baja, se le pone el bizcocho, se le echa una copa de vino bueno, se le da punto echando el huevo que se tiene preparado; cuando esté se le pone canela i clavo molido: entónces se vacia en una mesa con polvo encima, se señalan los bizcochos para que despues que estén frios se puedan cortar con cuchillo.

Huevos chimbos

Para cada doce yemas se les pone una clara; se baten mucho. El molde debe untarse con mantequilla para que no se pegue, se vacia allí el batido i se pone a cocer en una cacerola con agua; se tapa el molde con una lata con fuego; hai que tener mucho cuidado al sacarlo que no le dé el aire para que no baje. Se hace un almíbar clara i se echa allí los chimbos cortados en pedazos i se dejan remojando dos dias; se les pone encima almendra pelada cortada a lo largo i unas guindas en dulce.

Hielo de manzanas

Bien cocidas éstas se pasan por un cedazo fino, se las pone azúcar, jugo de un limon, diez claras batidas; todo se mezcla bien i se echa en una fuente al horno por un cuarto de hora, se saca i se espolvorea azúcar i canela.

Hojaldra

Seis huevos enteros, la harina suficiente, una cucharada grande de grasa bien quemada, se soba i huslerea mui delgada; despues se le pone una cucharada de vinagre para que la masa quede blanda, se estira con las manos, se cortan i se frien.

Kuchen con almendras

Media libra de mantequilla, media libra de azúcar en polvo, dos onzas de almendras amargas reducidas a pasta mui fina con un poco de clara de huevo, cuatro huevos enteros i la raspadura de un limon. Todo esto se bate por espacio de media hora i entónces se agrega dos onzas harina flor. De esta masa se ponen pedacitos sobre pliegos de papel untados con mantequilla i puestos sobre latas, se le echa almendra cortada a lo largo i se pone por media hora en horno suave.

Kuchen de chocolate

Seis claras de huevos i una libra de azúcar en polvo, se bate como para merengues. En este estado se agrega cuatro onzas de chocolate raspado mui fino i un poco de vainilla en polvo. Con una cuchara se ponen porciones de esta masa sobre latas untadas con mantequilla i se cuece en horno suave.

Kuchen de los israelitas

Dos onzas de mantequilla batida; con ella se mezclan cinco huevos i tres cuartos de libra de azúcar i se baten un poco; despues tres cuartos de harina flor i la cáscara de medio limon; se unta el molde con mantequilla i se pone la masa adentro; encima se unta con la yema de un huevo i se mezcla con un poco de almendras molidas con azúcar i se pone encima.

Melindres de almendras

Dos onzas de almendras molidas como para pasta, medio cascaron de goma de membrillo mui espesa, limon rayado, canela i clavo molido, una libra de azúcar refinada en polvo; todo esto se une i se hace una masita que se va poniendo sobre una mesa con polvo encima i abajo, se hnslerea i se cortan poco mas o ménos del grueso de un peso; la figura que se quiera cortar se pinza por un lado i cuando ya estén oreadas, se echan al horno fuerte, sobre papeles i una tabla. Despues de estar cocidos i dorados por un lado, se sacan i

se dejan enfriar, entónces se dan vuelta i se ponen a dorar otra vez, se juntan de a dos i se rellenan con el dulce que se quiera; cuando estén con relleno oreado se empolvan. Tambien se hacen estos melindres con dos onzas mas de almendras i una clara de huevo.

Merengues al gusto de Roque

Se baten seis claras de huevos i cuatro onzas de azúcar en polvo, haciéndolo evaporar todo sobre ceniza caliente i moviéndolo de continuo; se añaden cuatro onzas de almendras dulces hecha pasta i concluida la mezcla se forma un merengue redondo u ovalado del tamaño de una cuchara, teniendo cuidado de dejar un vacío en medio de cada uno, se espolvorean con azúcar mui fina i se ponen al horno. Cuando estén levantando se les saca i se les pone dentro crema batida o confituras para cubrirlos con la otra mitad.

Magdalenas

Doce onzas de mantequilla, seis huevos, doce onzas de azúcar en polvo, una libra de harina i raspadura de limon. Se bate por media hora la mantequilla con los huevos i el azúcar; se agrega entónces la raspadura de un limon i la harina, cuando esto esté incorporado se pone la masa del grueso de medio dedo en una lata con borde, se espolvorea con azúcar i se pone al horno caliente por media hora; inmediatamente despues de retirada del horno se corta en pedazos i se deja enfriar en la misma lata.

Masa para pasteles de hoja

A libra i media de harina se le pone dos claras de huevos, sal i el agua suficiente, cuidando de que no quede mui blanda, se une todo i se soba un rato, se toma una libra de mantequilla que se irá estrujando con la mano en pedazos para sacarle toda el agua, se juntan despues i se hace de ella una torta que se pondrá en un paño para secarla mas, se huslerea la masa hasta que quede del tamaño de la torta

de mantequilla i se pone encima dejándole un bordito de masa al rededor.

Pfefferkuchen de Nurenberg

Se baten ocho yemas de huevos con una libra de azúcar en polvo por media hora, se agrega entónces ocho claras sin batir, libra cuatro onzas de almendras peladas i cortadas en rebanadas mui finas, doce onzas de harina, cuatro onzas de limon confitado i picado, canela, clavo i silantro; se revuelven bien todos estos ingredientes, se ponen sobre la masa, se estiende la masa hasta dejarla del grueso de medio dedo, se corta en pedazos largos i se ponen al horno en latas untadas con mantequilla.

Piñonates

Dos libras de almíbar como la anterior, una libra de pasta no tan molida, todo se hierve; cuando tenga un poco de punto se baja la sarten i se bate hasta quede blanca; se vuelve a hervir otra vez, se vácia con lijereza sobre una mesa húmeda i se estiende dejándola del grueso que se quiera; ántes que esté fria se corta en cuadros o bizcochos, se despegan con un cuchillo i se van poniendo en un azafate. Lo mismo se puede hacer esto con cocos de Panamá o del pais, rayando el coco en vez de molerlo.

Panqueque

Se ponen quince yemas i nueve claras en un lebrillo de barro, una libra de azúcar en polvo, se bate todo con una pala como para torta, se toma una libra de mantequilla i se bate bien con una cuchara, se mezcla todo i se vuelve a batir con la mano, se agrega una libra de almidon en polvo, batiéndose siempre, se pone raspadura de limon i canela i se echa a los moldes.

Panqueque de claras

Tres onzas de mantequilla bien lavada se baten con seis onzas de azúcar en polvo hasta que haga espuma. Se baten

nueve claras como para merengues, seis onzas de harina, un poco de raspadura de limon i pasas de Corinto, si se quiere. Se une todo i se vácia sobre el molde untado de mantequilla i se mete al horno que debe estar como para pan.

Panqueque de yemas

Una libra de mantequilla derretida se bate con diez yemas de huevo, se le pone una libra de azúcar en polvo, siete onzas de pasas de Corinto, diez claras batidas como para merengues, una libra de harina i una copita de coñac. Todo unido se vácia sobre el molde con mantequilla i se pone al horno como para pan.

Panqueque de canela

Una libra de mantequilla se bate con una de azúcar hasta que haga espuma. Doce huevos batidos, un pedacito de vainilla, canela i una libra de harina. Se junta todo i se echa en el molde. El horno como para los anteriores.

Panqueque de almendras

Seis huevos con claras se pesan sin romperlos i se mide tanta azúcar como han pesado los huevos, cinco onzas de mantequilla, cuatro de almendras i tanto de harina como lo que pesan cuatro huevos enteros. Se une la mantequilla con la harina i la almendra. Se baten bien las yemas con el azúcar, se une todo, i las claras batidas aparte como para merengues. Se echa al molde untado de mantequilla i se pone al horno que no debe estar mui fuerte.

Pan de damas

A libra i media de harina treinta i cinco claras, libra i media de azúcar, doce onzas de mantequilla i una onza de almendra amarga; las claras se baten de cuatro en cuatro hasta que estén como para merengues; se le echa la harina, el azúcar en polvo i la mantequilla unida con la almendra

molida como para pasta. Se une bien todo i se va echando en moldes untados con mantequilla. El horno regular.

Pan de vida

Cuatro onzas de harina de arroz cernida, cuatro de almendra molida, cuatro de azúcar en polvo i siete claras batidas; se revuelve todo con un poco de leche, se echa a un molde untado de mantequilla i se pone al horno.

Ponderaciones

A cuatro huevos que se baten un poco, se les agrega cuatro cucharadas colmadas de harina, un poco de mantequilla derretida, un poco de sal i azúcar en polvo al gusto; se incorpora bien todo esto i se le agrega un poco de leche como para formar una masa para panqueque, se hunde en la masa el molde de ponderaciones, teniendo cuidado que solo entre hasta la mitad de su altura i se sumerja en la manteca bien caliente; cuando la ponderacion esté dorada, se pone a la fuente i se espolvorea inmediatamente con azúcar, a la cual se habrá agregado un poco de canela. Suele suceder que las dos o tres primeras ponderaciones no se desprendan del molde; pero siguiendo la operacion saldrán con facilidad.

Plumpudding

Se pone en un tiesto media botella de leche con ocho huevos, esto se bate un rato. Se le agrega una libra de riñonada de vaca bien picada i hecha miga i una libra de harina, se revuelve bien i se le echa una libra de pasas de Corinto i doce onzas de pasas grandes, un vaso de ron, se revuelve todo con dos cucharadas de azúcar i media de las de té, de sal. Al dia siguiente, cinco horas ántes de la comida, se pone a hervir agua en una paila con una piedra en el medio. Se vácia todo en una servilleta untada de mantequilla, se amarra bien dejándole espacio para que se levante, se echa a hervir, se tapa manteniéndolo siempre hirviendo

sobre la piedra. Al tiempo de sacarla se pone en una fuente i en el hueco que ha dejado la piedra se le echa ron con azúcar i se arde.

Roscas

Dieziseis huevos con seis claras i media libra de azúcar se baten bien, se les echa una cucharada grande de manteca de chancho i la harina suficiente para hacer una masa regular, se soban, se hacen las roscas i se echan al horno.

Rosquitas de agua

A una libra de azúcar en polvo se le echa seis huevos enteros i se baten un poco, se agrega una cucharadita de levadura, bastante canela i la harina suficiente para hacer la masa, con mas de una onza de mantequilla i grasa quemada; se hacen rosquitas delgadas, se ponen en agua hirviendo hasta que suben encima del agua, despues se ponen en latas i al horno.

Rosquitas de yemas

A diez yemas bien batidas, se le pone seis onzas de azúcar, cuatro de mantequilla, una copa de jerez o vino blanco, un poco de leche, canela, limon rayado i harina suficiente para una masita blanda. Se amasa todo un poco, se forman las roscas i se ponen al horno.

Rosquetes

Se baten doce huevos con media libra de azúcar. Cuando estén bien batidos se les pone la harina necesaria para hacer una masita; se le pone cuatro onzas de grasa caliente. Se soba la masa, se forman las roscas i se arropan. Se pasan por agua hirviendo, se sacan las que van subiendo, se vuelven a arropar poniéndoles fuego por debajo i con mucha lijereza se echan al horno. Tambien son mui buenos si se pone en lugar de grasa manteca de chancho. Se cortan con un cuchillo por los lados al ponerlos al horno.

Suspiros de monja

Se echa en una cacerola la cuarta parte de un cuartillo de agua, un pedazo de azúcar del tamaño de dos nueces, otro tanto de mantequilla i corteza de limon rayado, se hace hervir un momento i se le va echando un puñado de harina hasta que la pasta se espese bien; se revuelve constantemente hasta que esté cocida, lo que se conoce cuando al tocarla con el dedo no se pega. Se aparta del fuego i se deja enfriar; entónces se rompe un huevo i se echa dentro, dando vuelta lijero, i cuando se ha incorporado bien se añade otro, i despues otro, hasta que la masa esté mas blanda i la cuchara desprenda con facilidad al sacarla. Se toma con la cuchara un pedacito de masa del porte de una nuez i se echa en la grasa caliente i se golpea un poco con un palo para que levante. Los buñuelos se sirven con azúcar o pasados con miel. Si se quiere se les pone agua de azahar al echarles el primer huevo.

Sopladores

A dos libras de harina, cuatro onzas de grasa, cuatro huevos i dos onzas de azúcar, (se hace un monton con la harina i en el medio se deja un hueco), se le pone ahí los huevos sin batir, un poco de sal deshecha en agua hirviendo i la grasa bien caliente. Se va revolviendo con un cuchillo para que se una todo con la harina. La masa debe quedar dura i se ablanda sobándola mucho. Se cortan los sopladores i se ponen al horno regular.

San Cloud (Budin)

Una libra de azúcar en polvo se bate con veintidos yemas i cuatro claras de huevo, cuando esté batido i esté blanco, se le agrega media libra de almendras en pasta, la raspadura de un limon i una libra i media de harina. Cuando todo esté bien incorporado se ponen pedazos de esta masa como del tamaño de un peso sobre las latas untadas con mantequilla, se le echa encima almendra picada i se le pone en un horno moderado.

¿Te gusta?

Media libra de almendras peladas i molidas con un poco de azúcar cernida, media onza de canela molida, media onza de clavos molidos, la cáscara de un limon, dos limones confitados, tres onzas de pan tostado i molido tan fino que pueda cernirse, i se le echa doce huevos: se bate todo junto, siempre por un lado, se unta el molde con mantequilla i bizcocho molido i al horno por tres cuartos de hora.

Tejas

Una libra de almendras, una libra de azúcar en polvo, diez claras de huevos i una cucharada sin colmo de harina. Cuando la almendra esté pelada se enjuga en un paño hasta que esté mui seca. Se previene que la almendra debe estar reducida a pasta mui fina. Se le añaden despues las claras sin batir i se incorporan con la pasta, agregando por último la harina. Esta pasta se estiende, hasta que quede mui delgada, sobre las untadas con mantequilla, i se ponen al horno hasta que se doren. En este estado se retiran las latas a la boca del horno, i allí mismo se cortan con cuchillo los cuadros del tamaño que se quiera, i sobre un palo redondo se les da la forma.

DULCES DE ALMÍBAR

Dulce de damascos

Se pesan seis libras de azúcar, seis de damascos, se les quita el hueso empujándolo con un palito, se les pone en una taza de loza, se les tapa con mas de la mitad del azúcar, que será mui bien molida i blanca, se deja así hasta el dia siguiente, se pone en fuego lento i se quitan cuando empiecen a hervir; cuando estén frios se ponen otra vez al fuego lento i se vuelven a quitar cuando empiecen a hervir; cuando

estén frios se ponen los damascos en los tarros, i se hierve al fuego hasta que esté espeso, despues se vácia el almíbar caliente sobre la fruta.

Dulce de guindas

Se toman seis libras de azúcar en polvo, seis de guindas maduras, se pone en una paila, acomodándola con un poco de azúcar abajo, despues guindas i azúcar alternativamente, se ponen en un fuego lento i cuando empiecen a hervir, se deja por veinte minutos; se quita despues el fuego i se deja enfriar. En seguida se vacia en los tarros, se hierve la almíbar, espumándola hasta que esté gruesa, i se echa lo caliente sobre la fruta.

Dulce de limoncitos

Se raspan éstos con un vidrio para quitarles el alpechin i se echan en agua fria para que no se pongan negros. Se les hace un tajo en cruz en el lado del palito i se echan a sancochar en agua hirviendo con un poquito de sal. Despues de sancochados se desaguan en dos o tres aguas frias hasta que no se les quede nada de sal i ácido. Se ponen a estrujar en un canasto, despues se echan al almíbar que debe estar fria i de poco punto, se le da cuatro hervores, dejando pasar dos dias entre cada uno, al cuarto se le da punto. Para la libra de limoncitos sancochados i estrujados se les pondrá libra i media de azúcar. Si se vé que el almíbar es poca se le puede aumentar una o dos libras de azúcar, segun lo que parezca preciso.

Dulce de uvas

De la uva de Italia blanca, de la mas dulce i dorada, se desgrana, no dejándole ningun palito. Se echa en una cacerola que se tendrá en el fuego con lagrimilla i un poco de ceniza para que pierda el ácido. La uva se tiene en el fuego hasta que afloje la pepa; se saca inmediatamente para que no se recueza. Se le saca la pepa i se enjuaga en la misma lagrimilla en que se ha sancochado hasta que no le quede

nada de ceniza. De ahí se echa en una almíbar gruesa que debe estar pronta, porque el dulce se debe dejar hecho en el mismo dia. Si se pone mucha uva al almíbar queda mala i fea; debe quedar cargada de almíbar, i para darle punto no se pone mucha cantidad en la cacerola.

Dulce de ciruelas

Con una quisca o espina gruesa se les hace seis picaduras: tres de estas en el lomo i las otras al otro lado, en la parte en que tienen las ciruelas una zanjita a lo largo. Se hace una salmuera en agua hirviendo i se vacia sobre las ciruelas que estarán en un tiesto seco. Se tapan bien para que conserven el calor; se dejan en la salmuera hasta que descubran la goma, que suele ser a los tres o cuatro dias, con una quisca se le saca ésta i se ponen a desaguar en agua tibia, i se les muda agua una o dos veces hasta que pierdan el ácido i gusto a la sal. Se pone a hervir agua en una cacerola i cuando esté hirviendo se echan ahí las ciruelas a cocer. Se prueban con una plumita para conocer si están bien cocidas i se van poniendo en agua destilada i se vuelven a probar para ver que no tengan ni ácido ni gusto a sal. No es preciso desaguarlas sino que se lavan i se ponen a destilar en un paño puesto sobre un canasto. Despues que se haya destilado bien se echan en el almíbar fria. No se ponen al fuego. A los dos dias se les da un hervor corto. Se les da tres o cuatro hervores mas, siempre cortos, dejando pasar entre cada uno dos dias. Al ciento de ciruelas cinco libras de azúcar.

Dulce de duraznitos

Estándo hirviendo una lejía suave, hecha con ceniza de leña de espino, se echan los duraznitos a un canasto i se meten en esta lejía un corto rato. Despues se enjuagan en dos aguas tibias i se cuecen en agua hirviendo; se sacan i se ponen en agua fria para que desagüen. Se echan en almíbar tibia de medio punto. Para cien duraznos cinco libras de azúcar.

Dulce de peras, imitacion a dulce de piña

Se pelan las peras, se cortan en rebanadas delgadas i se mojan en agrio de limon, que debe estar pronto en un plato. Se pone en una cacerola una capa de peras i otra capa de azúcar. Se deja reposar medio dia, i uno entero si la pera está dura. Se pone al fuego, cuidando de moverlo para que no se pegue; se le da un lijero hervor. Tres dias seguidos se repite esto mismo, i al tercero se le da punto. A una libra de peras una de azúcar.

Dulce de peras

Se hace una almíbar delgada i se echan ahí las peras en tajadas, pasadas ántes por agua hirviendo. Se pone a fuego lento hasta que dé punto. A una libra de azúcar una de peras.

Dulce de frutillas

Se le quita el palito a la frutilla i se limpia bien con un paño. Se pesa igual cantidad de azúcar que de frutillas. Se acomoda en una cacerola capas de frutillas, capa de azúcar. Se deja así hasta el otro dia. Se pone al fuego i se le da punto.

Dulce de membrillo

Se pelan éstos, se cuecen i se pasa por un cedazo. A la libra de membrillo, libra cuatro onzas de azúcar. Se hace almíbar i se clarifica con una clara, se cuela i se pone al fuego hasta que éste dé bastante punto. Se le echa el membrillo, se revuelve i se pone otra vez al fuego, que debe ser vivo, para que el dulce no se ponga negro. Se conoce que está bueno cuando echando un poco en un plato no corre.

Dulce de piña

Se pela la piña, se corta en tajadas i se coloca en una cacerola, una capa de piña i otra de azúcar; se deja reposar

hasta el dia siguiente; se le da un hervor corto i se repite esto los dos dias siguientes i se le da punto al tercer hervor.

Dulce de naranjas

Se pelan las naranjas, dejándole la corteza, i se van echando en agua fria para que no se pongan negras; despues se parten por la mitad, renovando los cascos i se echan a cocer en agua hirviendo. Cuando estén blandas, se ponen a destilar en un canasto. Se echan en el almíbar fria para darles punto, i al tiempo de sacarlas se les echa un poquito de agrio de limon para que se ajaleen. Para una docena de naranjas de un tamaño regular, cuatro libras de azúcar. Se previene que la naranja debe estar fresca.

Dulce de cidras, zamboas o limas

Se pelan, se echan a cocer en agua hirviendo con un puñado de sal, i cuando estén mui blandas se sacan. En agua fria se desaguan hasta que pierdan el amargo, se estrujan en un canasto i despues se pesan; para una libra de fruta, libra i media de azúcar. Esta se hace en almíbar a medio punto i se deja enfriar. Se echa la fruta, se le da un punto en tres hervores.

Dulce de cascos de sandías

Se pelan las cáscaras de sandía i se ponen al sol medio dia. Se les da la figura que se quiera. Se tienen un dia en almendra tibia. Se ponen a cocer en agua hirviendo, se sacan i se desaguan en agua fria, hasta que pierdan la sal: se estrujan en un canasto, i se pesa libra i media de azúcar para una libra de sandía. Cuando está el almíbar a medio punto i fria, se echan los cascos i se les da punto a fuego lento. Cuando se les quiera hacer confitados, se sacan del almíbar para que se sequen; se calientan i se pasan por almíbar en punto de caramelo. Las cáscaras de melon se preparan del mismo modo.

Dulce de acallote

Se cuece ésta en agua i se pone a estrujar en un canasto. Se pesa libra cuatro onzas de azúcar para una de acallote. Se hace el almíbar con el azúcar i se le pone el acallote ántes que dé punto; se revuelve sin cesar para que no se pegue i se le pone un poquito de almendra picada. Se saca cuando dé punto.

Dulce de camote

Se cuece el camote i se pasa por un cedazo. Se pesa una igual cantidad de azúcar que de camote. Se hace un almíbar i se une con el camote. Se revuelve bien i se conoce que está bueno cuándo se descubre el fondo de la cacerola.

SORBETES

Alhoja

Se raspan unos palos de culen i otros de guindos i con un poco de quínoa se ponen a hervir; despues se saca del fuego, se le echa el azúcar que se quiera, se clarifica, se le da un hervorcito corto i se cuela. Cuando esté tibia se echa al calabazo con pimienta de olor, clavo i canela i unos granitos de maiz tostados. Se puede suplir la quínoa por maiz.

Horchata en botella

Una libra de almendras se pela i se muele como para pasta con un poquito de agua. Despues de bien molida se le pone un poquito de agua, la suficiente para sacarle todo el jugo a la almendra, debiendo quedar una leche gruesa. En seguida se cuela, se hace una almíbar de dos libras de azúcar, i cuando dé pelo se le pone la leche i se revuelve bien en el fuego hasta que dé punto. Se deja enfriar i se embotella.

Horchata en cajas

Libra i media de almendras peladas, se muele como para pasta i se pone en un lebrillo, se le echa poco mas de medio litro de agua i se revuelve bien. Se cuela i se le pone igual cantidad de agua a la anterior, a la almendra gruesa: se vuelve a colar i esta leche se pone a la almíbar cuando esté azucarando i se deja hervir a fuego vivo. El almíbar se hace de cuatro libras de azúcar; se conoce que está buena cuando poniendo un poco en un plato no corre. La caja debe dejarse tres dias destapada para que crie costra.

Sorbete de limon

Una libra de agrio de limon, libra doce onzas de azúcar molida, se ponen en un baño de maría hasta que se deshaga el azúcar i quede el jarabe de un color cristalino. Se saca, se deja enfriar i se embotella. Hai que tener cuidado que no hierva.

Sorbete de damascos

Los damascos pelados se pasan por un cedazo. Se hace un almíbar que quede gruesa hasta que vuele el pelo. Se mide un vaso de almíbar i otro de caldo de los damascos. Se revuelve lijero, i cuando haya enfriado, se embotella sin ponerlo al fuego.

Sorbete de guindas

Se lavan éstas en dos aguas i se ponen a destilar en un canasto, despues se les quita el palo i se deshacen con la mano en un tiesto. Se dejan reposar cuatro horas. Despues se cuelan en un tocuyo: cuando esté colado se pone en un tocuyo de tres dobleces dejando que destile hasta el otro dia. A la libra de ácido, dos de azúcar. Cuando el almíbar esté de punto se le pone el ácido. Se deja hervir hasta que esté espeso.

FRUTAS EN AGUARDIENTE

Duraznos en aguardiente

Se escojen treinta duraznos Zaragoza que estén sanos i hermosos i no mui maduros; se limpian bien con un paño i se pican hasta el hueso con una quisca. Se hace un almíbar con tres libras de azúcar i ántes que esté de punto se echan los duraznos, se revuelven i se dejan cocer hasta que cedan al dedo. Se sacan del fuego i se despellejan. El almíbar se deja hervir hasta que esté de punto grueso i se enfria. Cuando los duraznos estén frios se echan en los frascos.

Se calcula a la taza de aguardiente dos de almíbar gruesa, se llenan bien los frascos de modo que los durazno queden bien tapados con el almíbar i aguardiente. Se tapan los frascos i encima se les pone vejiga remojada, se amarran bien con pitilla para que no le penetre nada de aire. Si se quiere se calcula el aguardiente de este modo: para tres de almíbar gruesa una de aguardiente como de treinta grados. Este método es talvez mas seguro.

Guindas en aguardiente

Se le quita el palo a las guindas i se lavan en aguardiente. Se echan en un frasco i se llena éste de aguardiente. Se tapa bien para que no le penetre nada de aire. Cuando ya se quieran tomar, se destapan i se les quita todo el aguardiente i se llenan de almíbar gruesa. Se tapan i se dejan quince dias sin moverlas para que se penetren de azúcar; si se quieren se hacen de otro modo. Despues de lavadas las guindas se acomodan en el frasco i se pone una capa de guindas i otra de azúcar molida, se llena bien el frasco con aguardiente i se tapa bien.

Otras guindas en aguardiente

Se machacan cerezas, aun los huesos; se ponen en un tiesto i se cubren con aguardiente i se dejan una semana en

infusion. Se estrujan, se cuelan i en este líquido se echan cerezas enteras i azúcar: a una libra de guindas, dos de azúcar.

HELADOS

Helados de duraznos

Dos libras de tajadas de duraznos se ponen a hervir un ratito i despues se pasan por un cedazo; a esto se le pone dos libras de azúcar hecha almíbar i el agrio de cuatro limones; se mezcla todo i se hiela.

Helados de manzanas

Veinte manzanas se parten por la mitad, se les saca la parte interior, se machacan i se ponen al fuego con diez onzas de agua: se dejan hervir hasta que se consuma una parte; despues se pasan por cedazo i se les echa doce onzas de azúcar en polvo i cuando se hayan enfriado, se les echa el jugo de dos limones i se hiela.

Helados de leche

Dos libras de leche, doce onzas de azúcar, raspadura de un limon, de una cidra i de una naranja, i dos cucharadas de agua de azahar, se pone todo a hervir i cuando esté bastante espeso se deja enfriar i se hiela.

Helados de nueces

Se pone a cocer leche con nueces peladas i molidas en piedra; despues de cocida se pasa por cedazo i se endulza con almíbar que debe estar pronta, se baten ocho yemas i se le ponen a la leche; se coloca otra vez en el fuego, se saca, se deja enfriar i se hiela.

Helados de damascos

Se pelan los damascos, se lavan i se deshacen en tiestos quitándoles primero el hueso: se tiene pronta la cantidad de leche que se quiere emplear; ésta debe estar fría i cocida; se pasa por cedazo el damasco, se une a la leche i se endulza al paladar. Estos helados se hacen tambien en agua.

Helados de frutillas

Se deshacen bien las frutillas i se pasa por un cedazo. Este jugo se une con el azúcar que debe estar deshecha en bastante agua, pero debe calcularse que quede un poco espeso para que salgan buenos.

Helados de limon o de naranja

Se pela fruta i se parte para estrujarla bien, se pone el azúcar hecha almíbar i el agua necesaria para que no quede mui ácido. A los de limon se les puede echar un poco de goma arábiga deshecha en agua caliente i una clara bien batida cuando se estén cuajando.

Helados de aurora

Se hace una horchata bien clarita de una libra de almendras i se pone al fuego. Cuando suelte el hervor se le echan cuatro yemas de huevos mui batidas, que se deshacen primero en un poco de la misma horchata, se deja un rato en el fuego i se bate con un molinillo. Cuando el huevo esté cocido, se saca i se endulza, se le pone tambien un poquito de infusion de canela.

Helados de bocado

Se pone a hervir la leche necesaria para un cubo de dos libras; cuando esté cocida, se la vacia ocho huevos bien batidos i se deja cocer; cuando ya estén cocidos, se sacan i se cuelan, se endulzan i se les pone canela i unas cáscaras de

limon; tambien se le puede echar un poco de infusion de café a la leche.

Helados de almendra

Se tuesta la almendra: para un cubo regular, dos libras; se refriega con un paño i se muele con agua o leche, se cuela echándole ántes bastante leche. Si quedan cargados se aumenta el agua o leche en que se deshace el azúcar: se calcula la que debe entrar en el cubo i se aliña con canela. Estos helados se hacen tambien i son mui buenos sin tostar las almendras.

Helados de leche con almendras

Se hace una infusion en un poco de leche hirviendo, con canela, vainilla i una cascarita de limon, se le echa la leche necesaria para dos libras de azúcar; tambien se le añade el jugo de media libra de almendras, éstas se muelen con la misma leche.

Helados de canela

Se toma onza i media de canela fina i se vacia encima agua hirviendo, se deja un rato tranquila en infusion en bastante agua; cuando esté aconchada se cuela lo claro i se le pone azúcar i un poquito de goma deshecha en agua caliente.

Helados de café con leche

Se calcula la leche necesaria para un cubo regular; se pone a hervir en una libra de café tostado sin moler; i una cascarita de limon: se le da tres hervores i se cuela; despues se endulza al paladar i se hiela.

Los helados de café puro se hacen como los de canela.

FIN

ÍNDICE

	Pájs.
Recomendaciones importantes	3
Sopas, Caldos, Potajes, Purés	
Sopa juliana	7
Id de gallina	7
Id de arvejas	7
Id de camarones	8
Id de machas	8
Id de ostras	9
Id imitacion de cola de vaca	9
Id de tallerines	9
Id de calabazas	9
Id al conde de Paris	9
Id a la Condé	10
Id a la valenciana	10
Id de verdura	10
Id de lentejas	10
Id de lechugas	10
Id de zanahorias	11
Id de ravioles	11
Id de jigote	11
Id de macarrones con queso	11
Id de primavera	12
Id de arroz	12
Id a la jardinera	12
Id de pasta, de fécula, sémola i sagú	12
Id. de fideos	13
Id de sémola	13
Id de tortuga	13
Id de cabeza de ternera, llamada de tortuga	13
Id de choros o machas	14
Caldo de sustancia	14
Id de pollo	14
Id de ternera para enfermos	14
Id de gallina	14
Id hecho en una hora	14
Potajes	15
Potaje de verdura	15
Id de coles	15
Id de lentejas	15
Id de garbanzos	15
Puré de frejoles, lentejas, arvejas, habas, etc.	15
Id de lentejas	16
Id de garbanzos	16
Id de papas	16
Id de porotitos verdes	17
Cazuelas, Carbonadas	
Cazuela de ave	17
Id de cordero	17
Carbonada en caldo	17
Id seca	18
Cocidos o Pucheros	
Puchero a la mejicana	18
Id de enfermo	19
Pescados, Mariscos.	
Anguilas con arroz	19
Id a la tarta	19
Id mechada	20
Id en salsa	20
Id. guisadas	20

Bacalao con papas a lo canario 20
Id con papas de otro modo 21
Id en blanco 21
Id en albóndigas 21
Id a la francesa 21
Corvina rellena 21
Id cocida 22
Id o congrio cocido 22
Congrio con aceite o vinagre 22
Chupe de Lima 22
Choros con salsa 23
Otro 23
Frito de pescado 23
Guiso de pescado frito 23
Otro 23
Guisado de truchas 24
Lenguado frito 24
Id asado 24
Id relleno 24
Id a la gratin 25
Langostas o camarones con aceite o vinagre 25
Locro para langostas, camarones, jaivas, ostiones i erizos 25
Ostras a la pollada 25
Id sin concha 26
Id asadas 26
Pastelitos de ostras 26
Otros 26
Pasteles de jaivas 27
Id de pescado 27
Id de choros 27
Picos 28
Id fritos 28
Pejerreyes arrollados 28
Id en vinagre 28
Id con salsa de mostaza 28
Id cocidos 29
Pescado con aceite i vinagre 29
Id en vino 29
Id borracho 29
Id frito seco en fuente 29
Id con salsa de pan 30
Id frito con salsa de mostaza 30
Id con salsa amarilla 30
Id con salsa de pan 30
Id asado 31
Otro 31
Pedazos de congrio con finas yerbas 31
Pescado seco a la vizcaina 31
Otro guiso de pescado seco 32
Otro 32
Otro con nueces i almendras 32
Rovalo, pejegayo o sierra 32
Sardinas frescas a la asturiana 32
Salmon guisado 33
Id a la jenovesa 33
Id a la española 33
Id en parrilla 33
Sierra frita 34
Trucha 34
Id rellena 34
Id cocida 34
Id con limon 34
Id a la casera 35
Id con huevos 35

Salsas.

Mayonesas 35
Otra 35
Mezcla para espesar las salsas 36
Observacion importante 36
Rojo 36

Salsa para pastel de ave o carne 36
Id de mayonesas 37
Id mayonesa o bayonesa 37
Id de harina para todo 37
Id de crema 38
Id para ave 38
Id mui buena para ave o carne 38
Id de naranja 38
Id de tomate para guardar 38
Id para todo 38
Id a la mahonesa 39
Id de arvejas 39
Id de perejil 39
Id de trufas 39
Id a la provensal 40
Id comun 40
Otra 40
Salsa de manteca negra 40
Id habanera cruda 40
Id de mostaza 40
Id picante 41
Id a la maitre d'hotel 41
Id amarilla 41
Id de pepinillos en vinagre 41
Id de salmin 41
Id a la kari 42
Id de anchoas 42
Id de ostiones 42
Id para pescado o carne 42

Aves.

Capon con ostras 42
Croquetas de gallina u otra carne cocida 43
Friles 43
Fricasé de pollo 43
Id italiano de ave i de carne 43
Ganso de San Martin 44
Otro guisado 44
Otro con salsa 44
Otro con mostaza 44
Gallina rellena 45
Otra 45
Gallina picante 45
Id frita 45
Id con arroz 46
Id clásica 46
Id a lo minero 46
Guisado de gallina 46
Gallina con espárragos 46
Id con repollo 47
Id con salsa de leche 47
Id con arroz i salsa de curri 47
Id con cebollas 47
Id a la jardinera 47
Id mechada 48
Id o capon con aceite i vinagre 48
Pollos rellenos 48
Id con salsa 48
Id saltados 48
Id o perdices al horno 49
Id o pichones con salsa prieta 49
Id guisados a la peruana 49
Id revueltos 49
Id en cochifrito 50
Id a lo campesino 50
Id con tomate 50
Id con arvejas 50
Id fritos 51
Id asados 51
Id encebollados 51
Id con salsa amarilla 51
Pepitoria de gallina 51
Pavo asado 51
Otro 52

Pavo en trufas 52
Id relleno 52
Pato relleno 52
Id delicioso 53
Otro pato delicioso 53
Pato con trufas i callampas 53
Id con chorizos 53
Id con aceitunas 54
Id en nabo a la casera 54
Id en legumbres 54
Pichones 54
Otro 54
Pichones con masa por encima 55
Id en asador 55
Id a la casera 55
Id guisados 55
Id rellenos 55
Perdices con repollo 56
Id con salsa de almendra 56
Id a la española 56
Id en crema 56
Id con limon 57
Id asadas con sardinas 57
Id borrachas 57
Id en salsa 57
Pajaritos asados 57
Id fritos 58
Pastel de ave 58
Ragout de capon con ostras 58
Id en fuente 58
Otro de pollos o pichones 58
Salpicon de ave 58
Torcazas 59
Tórtolas con salsa de ají 59
Id estofadas 59
Id con manzanas 59
Id con escarola 59
Id con salsa 60
Id en papel 60
Turrajas de ave 60
Vol-au-vent de ave o cordero tierno 60
Id aleman 60

Cordero, Carnero

Brochetas 61
Bofes de carnero 61
Cordero en salsa de perejil 61
Cabezas de cordero o cabrito 61
Costillas de cordero o ternera 62
Chuletas de cordero con pan rayado i en parrilla 62
Carnero guisado 62
Colas de carnero 62
Chuletas de carnero en legumbres 63
Pollo de carnero con salsa de tomate 63
Id apanados 63
Costeleta 63
Otras 63
Costillas de ternera 64
Chuletas trasparentes 64
Desojes menudos de cordero 64
Espaldilla de carnero asada
Hígado de carnero 64
Lengua de carnero 65
Id de carnero en parrilla 65
Pecho de carnero 65
Picadillo de carnero 65
Id de carnero con huevos 65
Patorra o chanfaina 66
Pierna con salsa de harina 66
Id de cordero guisada con liebre 66
Id rellena 67
Id guisada 67

Pierna de carnero a la inglesa 67
Patitas rebozadas 67
Id o criadillas con arroz 68
Id o criadillas en locro 68
Id de carnero a la gallineta 68
Riñones de carnero asados 68
Sangre de carnero 68
Seso de carnero 68

Vaca, Bifteks

Albóndigas 69
Otro picadillo 69
Albóndigas de picadillo al gratin 69
Arrollado de lomo 69
Bifteck 70
Id con cebollas 70
Id rebozado 71
Id apanado 71
Id con salsa de perejil 71
Hígado de vaca a la casera 71
Lengua de vaca al natural 71
Lengua rellena 72
Id asada 72
Id con salsa de alcaparras 72
Id encebollada 72
Id de vaca al gratin 72
Id habanera 73
Id de vaca en papel 73
Id de vaca mechada i en salsa 73
Id de vaca a la marinera 73
Lomo 74
Id con tomate 74
Id mechado 74
Id con salsa 74
Id con salsa de callampas 75
Id con salsa de nuez 75
Lomo guisado 75
Modo de ablandar la carne ántes de prepararla 75
Riñones con salsa 75
Riñon de vaca a la casera 76
Ropa vieja 76
Vaca a la moda 76

Chancho, Jamon

Chanchito asado 76
Id relleno en asador 77
Id en salsa 77
Chuletas de chancho en parrilla 77
Costillas de chancho 78
Id asadas 78
Sesos de vaca en caldereta 78
Id fritos 78
Vaca frita criolla 78
Id cocida 79
Id al gratin 79
Id a la papillote 79
Id a la sarten 80
Estofado de chancho 80
Jamon frito 80
Id en asador 81
Id cocido con vino blanco 81
Morsillas de sal americanas 81
Orejas de chancho fritas 81
Id de chancho a la leonesa 82
Id de chancho con pan rayado, asadas en parrilla 82
Patas de chancho fritas 82
Pernil asado 82

Conejo

Conejo en papel 82

Conejo frito
1d en yerbas finas
1d en parrilla
1d guisado
1d en fricasé
Picadillo de conejo

Guisos de verduras

Acelgas o espinacas
Otra de acelgas
Arvejas
1d en mantequilla
Alcachofas guisadas
1d a la pebre
1d a la salsa blanca
1d rellenas
Apio entero en guisado
Arroz en tortilla soplada
1d con pimientos
1d a la valenciana
Coles rebozadas
Coliflor
1d a la pebre
Cardo guisado
Cebollas rellenas
1d asadas
Espárragos
1d al aceite
1d revueltos
1d con huevos revueltos
1d en salsa blanca
Espinacas o quiunuas
Otro
Guiso de callampas
1d de calabazas
Havas verdes
Lentejas a la ama de casa
1d con perejil
Lechugas rellenas
Pebre en leche 91
Porotos verdes picados 91
Porotitos verdes a la paisana 92
1d verdes en salsa de huevos 92
Papas para adornos 92
1d estofadas 92
1d en salsa 93
1d a la parisien 93
1d con cebollas 93
Pepinos rellenos 93
Pimientos i tomates 93
Repollo frito 94
Salsa de callampas 94
1d de alcaparras 94
Tallos en fuente 94
Tomates rellenos 94
Verdura con jamon 95
1d con salsa de leche 95
Otro 95
Zanahorias 95

Pasteles de hoja, Tortas, Pasteles, Empanadas

Empanadas de hornos 95
1d mendocinas 96
Humitas 96
Masa para pasteles de hoja 96
Otra 97
Otra 97
Masa alemana 98
1d dura 98
1d de hojas 98
1d de empanadas 98
Pastel de maiz 98
1d de maiz seco 99
1d de pan 99
1d de papas 99
Pasta para empanadas, tortas i fiambres 99

Huevos, Tortillas

Huevos rellenos 100
Otros huevos rellenos 100
Huevos con perejil 100
Id revueltos 100
Id revueltos con cabezas de espárragos 101
Id revueltos con tomate 101
Id guisados 101
Id duros 101
Id con leche 101
Id con queso 102
Id blandos 102
Id monstruo 102
Tortilla a la francesa 102
Id de manzana 102
Id de verdura 103
Id de espárragos 103
Id con salsa 103
Id de erizos 103
Id de azúcar 103
Id con ron 104
Id con confituras 104
Id soplada 104
Id de jamon habanera 104

Fritos

Cajitas de sesos 105
Caballeros pobres 105
Fritos de papas crudas 105
Id de harina con leche 105
Id de bacalao 105
Id de sesos 106
Id de arroz 106
Id de papa 106
Id de maiz 106
Id de coliflor 106
Id de harina 106
Id de zapallo 107
Id de porotitos 107
Fritos de sesos 107

Ensaladas

Ensalada de betarraga 107
Id de zanahoria 107
Id de cebollas 108
Id de repollo 108
Id de porotos verdes 108
Id de lechuga 108
Id de coliflor 108
Id de arvejas 109
Id de bacalao 109

Fiambres

Aves arrolladas 109
Carne de ternera en jalea frita 110
Gallina fiambre en relleno 110
Guachalomos salpresos 110
Lomos salpresos 111
Malayas arrolladas 111
Pavo relleno 111
Perdices en escabeche 111
Hueso de cabeza de chancho 112
Sierra fiambre 112
Salmuera para seis lenguas 112

Escabeches

Escabeche ingles 113
Id de cebollas 113
Porotitos en sal 113
Pepinos en vinagre 113
Tomates en conserva 114
Verdura en escabeche 114

Postres

Budin de pan de cerveza 115
Id de arroz 115
Otro 115

Otro 115
Budin frito de vainilla 115
Budin 115
Otro 115
Budin de espuma 116
ld de camote 116
ld de harina 116
ld de almendras 117
ld de tostadas 117
ld de manzanas 117
ld de chocolate 117
Otro 118
Budin de tapioca 118
ld de arroz cocido 118
ld en fuente 118
ld seniello 119
ld de papas 119
Otro 119
Otro 119
Budin de limon 120
ld de pascua 120
ld de chuño 120
ld de pan 120
ld de Eva 120
Salsa de vino para budines 121
ld de espuma para budines 121
ld para budin 121

Flanes

Flan de café 121
ld blanco i amarillo 122
ld de chocolate 122
ld de limon 122
Flan aleman 122

Leches i Cremas

Crema de café al baño de Maria 123
ld de avellana al baño de Maria 123
Crema de piña a la Plombière 123
ld de té al baño de Maria 124
ld helada de limon 124
ld asada de Trumag 124
ld a la vainilla 125
ld de almendras 125
ld de frutillas 125
ld de marrasquino de Italia 126
Leche frita 126
ld nevada 126
ld cortada 126
ld en pocillo 127
ld de natillas 127
ld dorada 127
ld en fuente 127
ld con claras 128
ld con vainilla 128
ld borracha 128
ld en budinera 128
ld asada 129
Otra 129
Otra 129

Bavarois

Bavarois de frutillas 130
ld de melon 130
ld da damasco 130
ld de grosella 131
ld de almendra 131
ld de café 131

Tortas

Torta de bizcocho 131
ld de harina 132
ld de papas 132
ld de mora 132
ld de arroz 132
ld de almendra 133
ld Magdalena 133
ld de canela 133

Torta de sémola 134
ld de biz ochuelo 134
ld valdiviana 134
ld alemana 134
ld seca 135
ld de papas al vapor 135
ld de papas cosa-rica 135
ld para el té 135
ld de chocolate 136
ld remojada 136
ld limeña 136
ld de macarrones 137

Compotas i Jelatinas

Compota de manzanas o duraznos 137
ld de membrillo 137
ld de damasco 138
ld de ciruelas 138
ld de cerezas o frutillas 138
Jalatina de patas 138
ld de almendras 138
ld de leche 139
ld de vino 139
ld de naranja 139
ld de membrillo 139
Jalea de patas para señoritas 140
Mermelada de damasco 140

Galletas

Galletas 141
ld de dama 141
ld de almendras 141
ld lijeras 141
ld de amor 142
ld de huevo 142
ld improvisadas 142
ld reales 142
ld de mantequilla 143
Galletas limeñas 143
ld superiores 143
ld de jenjibre 143
ld imitacion de las de chuño 144
Gorros de oro 144

Diversidad de postres

Almendrado 144
Bollitos 145
Bizcochuelos de leche 145
Bizcochos 145
ld para enfermos 146
Bizcochitos de huevos 146
ld de leche 146
Bizcochos borrachos 146
Birutas 147
Buñuelos 147
Bollos 147
Otros 147
Besitos 148
Cartuchos rellenos 148
Consuelos del cura 149
Chicos Kuchen 149
ld de harina 149
Carlota rusa 149
Champus de leche 150
Costritas 150
Otra clase 150
Otra 150
Cheesecake de manzanas 151
Carlota rusa 151
Huevo moll 151
ld moll fino 151
ld de asiento 152
Huevos chimbos 152
Hielo de manzanas 152
Hojaldra 152
Kuchen con almendras 153
ld de chocolate 153

Kuchen de los israelitas 153
Melindres de almendras 153
Merengues al gusto de Roque 154
Magdalenas 154
Masa para pasteles de hoja 154
Pleffercuchen de Nurember 155
Piñonates 155
Panqueque 155
Id de claras 157
Panqueques de yemas 156
Id de canela 156
Id de almendras 156
Pan de damas 156
Id de vida 157
Ponderaciones 157
Plumqudding 157
Roscas 158
Rosquitas de agua 158
Id de yemas 158
Rosquetes 158
Suspiros de monjas 159
Sopladores 159
San Cloud (Budin) 159
¿Te Gusta? 160
Tejas 160

Dulces de almibar

Dulces de damasco 160
Id de guindas 161
Id de limoncitos 161
Id de uvas 161
Id de ciruelas 162
Id de duraznitos 162
Id de peras, imitacion a dulce de piña 163
Dulces de peras 163
Id de frutillas 163
Id de membrillo 163
Id de piña 153
Id de naranjas 164
Id de cidras zamboas o lima 164
Id de cascos de sandías 164
Id de acallote 165
Id de camote 165

Sorbetes

Aloja 165
Horchata en botella 165
Id en cajas 166
Sorbete de limon 166
Id de damascos 166
Id de guindas 166

Frutas en aguardiente

Duraznos en aguardiente 167
Guindas en id 167
Otras guindas en id 167

Helados

Helados de duraznos 168
Id de manzana 168
Id de leche 168
Id de nueces 168
Id de damascos 169
Id de frutillas 169
Id de limon o de naranjas 169
Id de aurora 169
Id de bocado 169
Id de almendra 170
Id de leche con almendras 170
Id de canela 170
Id de café con leche 170

BOSTON PUBLIC LIBRARY

3 9999 05987 750 4

Boston Public Library
Central Library, Copley Square

Division of
Reference and Research Services

The Date Due Card in the pocket indicates the date on or before which this book should be returned to the Library.

Please do not remove cards from this pocket.

FEB 19 1915