

EL LIBRO DE LAS FAMILIAS.

NUEVO

MANUAL DE COCINA

CONTENIENDO

377 RECETAS DE GUIOS ESCOJIDOS

DE LAS COCINAS

FRANCESA, ESPAÑOLA, CHILENA, INGLESA E ITALIANA,

ARREGLADAS

PARA EL USO DE LAS FAMILIAS DEL PAIS.

Nueva edicion aumentada.

VALPARAISO
LIBRERIA DEL MERCURIO
DE ORESTES L. TORNERO.

IMP. DEL NUEVO MERCURIO, -CALLE DE LA VICTORIA 138 y 140

1882.

ADVERTENCIA.

Alentados por la benévola acogida que el público ha dispensado siempre a las varias publicaciones de este jénero que hemos emprendido hasta ahora, nos hemos propuesto en esta ocasion, formar un tratado completo de *Cocina, Confeiteria y Economía Doméstica* bajo el título de

EL LIBRO DE LAS FAMILIAS.

Para el efecto, hemos dividido nuestra obrita en tres partes independientes la una de la otra y que se venderán separadamente.

La primera parte lleva el título de

MANUAL DE COCINA.

y contiene 377 RECETAS de guisos, cuidadosamente elejidas de entre los mejores libros de cocina publicados hasta el día, tanto en Europa como en América. La dueño de casa chilena encontrará en este Manual una inmensa variedad de guisos de las cocinas francesa, española, chilena, inglesa e italiana, todos ellos arreglados en estilo claro e intelijible

y adoptados a los recursos y producciones del país.

Como introducción al Manual, figuran una serie de RECOMENDACIONES ÚTILES, y un VOCABULARIO DE LOS TÉRMINOS USADOS EN LA COCINA.

Las 377 recetas se distribuyen de la manera siguiente:

	Cantidad de guisos diferentes:
SOPAS, CALDOS, POTAJES, PURÉS.....	27
COCIDOS, PUCHEROS.....	3
PESCADOS, MARISCOS.....	46
SALSAS.....	24
VACA, BIFTEKS.....	44
CORDERO, CARNERO.....	30
TERNERA.....	29
CERDO, JAMON.....	18
CONEJO.....	7
AVES.....	46
HUEVOS, TORTILLAS.....	31
VERDURAS, HORTALIZAS.....	60
TORTAS, MASAS, EMPANADAS.....	12
TOTAL.....	377

La segunda parte del Libro de las Familias, lleva el título de

MANUAL DE CONFITERIA, PASTELERIA, REPOSTERÍA Y BOTILLERÍA

Lo mismo que la primera parte, ésta ha sido objeto de particular esmero a fin de formar un conjunto de cuanto mas

escojido y delicado pudiera apetecer la persona del gusto mas refinado. Estamos seguros que nuestras lectoras encontrarán en sus páginas, no solo una útil entretencion que les servirá de variante a sus innumerables ocupaciones domésticas, sino tambien los medios de efectuar una verdadera economía, pues demasiado sabido es que estas golosinas, indispensables en toda mesa, y que tan caro cuestan cuando hai que adquirirlas por fuera, importan un gasto insignificante cuando se confeccionan en la propia casa.

Esta parte comprende 258 RECETAS, distribuidas asi:

	Cantidad de recetas diferentes:
PASTAS, TORTAS, PASTELES.....	16
SOPLILLOS, BUÑUELOS, PANES, ROSCAS.....	25
GALLETAS	13
BIZCOCHOS, ALFAJORES.....	20
CREMAS, LECHEs, FLANES.....	25
BUDINES.....	7
JALEAS, JALETINAS, COMPOTAS, MERMELADAS.	24
MAZAPANES, PANQUEQUES.....	9
DULCES EN ALMÍBAR.. ..	26
DULCES SECOS, CONFITADOS, BAÑADOS, ETC...	29
PASTILLAS, MERENGUES, CARAMELOS.....	10
PONCHES, HELADOS, SORBETES	37
JARABES, FRUTAS EN AGUARDIENTE.....	5
COMPOSICION DE LICORES.....	12
TOTAL.....	258

Por fin, la tercera y última parte del Libro de las Familias, lleva el título de

MANUAL DE ECONOMIA DOMESTICA.

Entre otras cosas de indisputable necesidad para toda dueño de casa, contendrá este Manual la conservacion de las sustancias alimenticias, carnes, aves, pescados, verduras, frutas, etc. Recetas para preparar jamones, embuchados, morcillas, chorizos, salchichas. Propiedad de los alimentos y de las bebidas para la higiene. Una variedad de recetas de economía doméstica, como ser procedimientos para sacar toda clase de manchas, para preservar las ropas de la polilla, para destruir toda clase de insectos, etc., etc. Una escogida coleccion de recetas para el tocador, en las que hemos tenido especial cuidado de desterrar toda sustancia metálica nociva a la cutis, y otra infinidad de recetas curiosas y de indisputable mérito.

RECOMENDACIONES ÚTILES.

Acritud de las legumbres.—Conviene blanquear muchas veces cierta clase de legumbres, como las coles, coliflores, berzas, etc., para quitarles la parte ácida, o disimular su acritud: todo esto puede hacerse colocando en el agua en que se ponen 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 y de mui mal gusto.

Sazonamiento o condimento.—Cuando sean muchos los artículos que han de entrar en una misma preparacion, como setas, cebollas, espinacas, etc., hai que cuidar de irlos poniendo sucesivamente segun tardan mas o menos en cocerse.

Manteca de vaca o de cerdo.—Se puede, por economía, en las preparaciones que no deben ser esencialmente blancas o de comidas de viérnes, sustituir la manteca de cerdo a la de vaca y a ésta el aceite. Para los fritos es mejor la de cerdo.

Es preciso hacer cocer esta última a fuego lento, añadiéndole una rajita de cebolla, un diente de ajo o una hoja de laurel que se deja dentro al enfriarla. No debe dejarse que se dore y debe espumarse con cuidado. Cuando está bien purificada, se cuele con un paño de hilo retorciéndolo vigorosamente. Cuando se emplee manteca debe tomarse de la mejor clase y mui fresca, en lo que hai desde luego realmente una economía y las preparaciones y salsas salen desde luego mejores, sobre todo las blancas.

Limon.—No se debe jamas apretar y 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 algunas de las pepas del limon, y quedándose en él, lo volviese enteramente agrio.

Tapaderas con bordes.—Es indispensable tener tapaderas que cierren herméticamente ciertas cacerolas, o cacerolas en las que se quiera hacer cocer las carnes, sin que se evaporen, adobándolas o haciéndolas sudar. Es preciso ademas tener tapaderas con bordes de hierro o de cobre que se adapten sobre cacerolas o platos que se pongan al fuego. Se puede colocar encima carbones o brasas bien encendidas, reemplazando así un horno de campaña.

Cocimiento de legumbres secas.—Es preciso ponerlas siempre en agua fria. Es mucho mejor tenerlas en remojo desde la vispera. Se tira la primer agua.

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

Leche.—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, y pegue a ella la leche.

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

Esto no puede hacerse si son cebolletas que deban figurar enteras en un plato.

Recalentar.—El mejor modo de volver a calentar las viandas asadas es el de envolverlas en un papel untado de manteca y ponerlas de nuevo en la cacerola o en el asador. Si el trozo es demasiado pequeño se forma un papillote o envoltorio y se coloca sobre las parrillas.

Si se quiere recalentarlo por tajadas en una salsa, o volver a calentar un caldo guardado de un día para otro, no debe dejársele nunca hervir.

Cocimiento de las carnes.—La carne de vaca para el puchero debe hervir de tres a cuatro horas; la de carnero y la de puerco, tres; la de cordero, una y media; la de ternera, dos; un jamon, cinco; una gallina vieja, cuatro; un pollo, una a una y cuarto.

Salsas.—Hai que tener presente, que cuando se va a hacer una salsa fria y en la que se quiera poner aceite, es preciso verterlo y echarlo mui poco a poco, meneándolo y dándole vueltas constantemente.

Si se desea espesar una salsa con huevos, deben batirse éstos ántes con un poco de caldo para que no se corten.

Sal.—Es un error creer que la sal morena encierra mas principios salados que la sal refinada. Contiene muchas mas impurezas y materias estrañas que se prestan mas a la falsificacion.

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

Las desgracias y accidentes ocasionados por las vasijas,

cacerolas y 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 hierro colado, fundido y con un esmalte de loza en su interior.

VOCABULARIO

DE LOS TÉRMINOS USADOS EN LA COCINA.

Agujetas o filetes.—Llámanse así las tiras o pedazos largos que se sacan de las pechugas de las aves o que se cortan de ciertos trozos de carne a lo largo del espinazo.

Aromas.—Sustancias vegetales dotadas de fuerte olor y sabor, como el tomillo, el laurel, el anís, el azafran y los cominos y que se usan mucho en la composición de las salsas.

Lonja para acorazar.—Lonja delgada de tocino con que se envuelven algunas veces las aves para ponerlas a asar, o que se colocan en el fondo de las cacerolas o cazuelas para preparar ciertos manjares.

Blanquear.—Hacer pasar por agua hirviendo las carnes, pescados y legumbres para quitarles la acritud.

Ramillete.—Yerba fina formando un manojito o ramo que se pone en las salsas y en diversas preparaciones para darles un sabor y gusto fuerte.

Un ramillete se compone de perejil, yerba-buena, tomillo, cebolletas y una hoja de laurel.

Debe sacarse siempre de la cacerola ántes de servir el manjar.

Apastelar, dorar.—Es hacer cocer durante muchas horas a un fuego lento y en una vasija bien cerrada, un trozo de carne que se acompañe con lonjas o carnes de tocino, ingredientes aromáticos y zanahorias como para cocido con vino blanco, aguardiente, ron, jerez, agua o caldo, segun el resultado que se desee obtener.

Cincelar.—Llámanse así a las incisiones mas o menos

grandes que se hacen a los pescados que se han de poner en las parrillas o en los bordes de algunas carnes.

Condimentos.—Llámase así la sazón que se pone a los manjares para darles un gusto fuerte, con las especias como la pimienta, clavo, nuez moscada, jeníjibre, etc.

Cuscurreos.—Llámanse así a los canteritos y pedazos de pan que se cortan en cuadritos, círculos o rebanadas y que se frien en manteca para adornar ciertos platos.

Decoccion.—Llámase el hacer hervir una planta, una flor, etc. Cuando se quiere hacer una infusión basta con echar agua hirviendo sobre la sustancia cuyo aroma o principio se trata de extraer. También se hacen infusiones en frío, pero entonces es preciso que las sustancias permanezcan por algún tiempo en agua o en alcohol.

Desengrasar.—Para desengrasar una salsa o un caldo se retirará del fuego, vertiendo un poquito de agua fría encima. La grasa sobrenadará y puede fácilmente separarse con una cuchara.

Dorar.—Es untar lijeraamente un pastel o plato de pasta o cualquier manjar sólido con las barbas de una pluma empapadas en unas yemas de huevo batidas, con lo que adquiere gran brillo.

Escaldar.—Es empapar en agua muy caliente el animal cuyo pelo, pluma o piel se trata de quitar.

Mondar.—Es el cortar las legumbres en pedacitos muy pequeños y si son carnes asadas o aves, en tajaditas delgadas o lonjitas.

Lonchas.—Tajadas redondas mas pequeñas unas que las otras y que se colocan formando círculo al rededor de un plato, descansando una sobre otra como las tejas de un tejado.

Arropar.—Hacer cocer en una vasija que se cubre con un papel redondo y cuya tapa cierra herméticamente, evitando toda traspiracion.

Chamuscar.—Despues de haber desplumado una gallina, polla, pichones o una pieza de caza de pluma, se la hace pasar por una llama para quemar el plumon o pluma menuda y suave, cuidando de no hacerlo con llama de un papel encendido, porque el humo ahuma la pieza y le da mal olor.

Hacer fondo.—Poner en el interior de una cacerola o de una marmita tajadas de tocino, de jamon, de ternera, etc.

Glasear.—Es estender con un pincel o con una pluma, la jaletina sobre las carnes, aves y otros manjares, cuando están calientes y al momento de servirse a la mesa.

Gratinar.—Hacer cocer con fuego por encima y debajo de modo que el ave o la carne o el pescado quede cubierto de una especie de costra acortezada de hermoso color.

Escamar.—Es rasçar con un cuchillo el exterior de los pescados que deben meterse antes en agua bien caliente, haciéndoles así soltar fácilmente las escamas.

Marinar.—Es dejar una porcion de carne durante algunas horas y aun durante algunos dias en una fritada de adobo de escabeche.

Rebozar.—Es verter una salsa en un plato ya preparado.

Mijotar.—Empapar, calar, haciendo cocer mansamente una cosa en caldo o salsa.

Empanar.—Envolver en migas de pan rallado y cortado en rajitas mui finas en una servilleta para mantener firme el pan rallado o las rajitas del pan, se colocará un poco de clara o de yema de huevo sobre los trozos, sobre el pan. Despues de empapado una vez se mojarán las viandas en manteca tibia, se empanarán de nuevo y esto es lo que se llama empanar o emparedar a la inglesa.

Descargar.—Llámase descargar el quitar las partes de los tendones, el pellejo y la gordura inútil de las carnes, aplastándolas, dando a sus pedazos una forma mas grata y agradable.

Pasar y repasar.—Hacer a la carne o a las legumbres dar algunas vueltas en la cacerola con manteca de vaca, de cerdo o aceite, sobre un buen fuego.

Limpia, mechar.—Es meter una rajita de tocino en las carnes, aves, ternera o vaca. Para cada pedazo se indica jeneralmente si las mechas o lonjitas de tocino deben ser gruesas o delgadas y si deben atravesar de parte a parte la carne o deslizarse únicamente sobre su superficie, debiendo verse siempre y aparecer las dos estremidades de las lonjitas de tocino.

Pozo.—Llámase así un agujero cilíndrico que se forma en la miga de pan partida mui delgada formando una especie de pastel, dentro del cual se echa el guisado.

Rejar.—Es tostar, dorar, poner mui bien fritos con manteca de puerco unos pastelitos hechos con carne picada.

Saltear.—Hacer cocer a gran fuego algun manjar en una cacerola o en una sarten, teniendo cuidado de hacerlo saltar de tiempo en tiempo dándole vueltas.

EL LIBRO DE LAS FAMILIAS.

NUEVO

MANUAL DE COCINA.

SOPAS.—CALDOS.—POTAJES.—PURÉS.

Sopa de macarrones con queso.—Se echan los macarrones en el caldo cuando esté hirviendo bien, se menean y espuman continuamente, dejándolos cocer un cuarto de hora, y despues se retiran, dejándoles hervir a fuego lento hasta que estén bien cocidos; antes de servirlos se les echa encima ralladuras de queso. La sopa debe estar espesa; tambien se sirve el queso rallado en plato, y es preferible. Los macarrones quedan mui gustosos cocidos con caldo de estofado.

Sopa de harina de papas.—Desliese en caldo frio (dos cucharadas de harina por persona), échese en seguida todo en caldo hirviendo, meneándolo continuamente, y déjese cocer cinco minutos.

Sopa de pan.—En una sopera proporcionada se cortan

cortezas de pan secas o tostadas, pero no quemadas, y se les echa por encima caldo que baste para remojarlas, y al tiempo de servirla se les echa otro poco de caldo bien caliente, cubriéndola de algunas legumbres; nunca se debe hacer cocer el pan en el caldo, pues esta mala costumbre le quita el gusto.

Sopa a la Juliana.—Se toma igual cantidad de zanahorias, apio, lechuga, acederas, arvejas y habas tiernas, se rehogan en manteca con unas rodajas de cebolla, se echa despues caldo del puchero, y se cuece a fuego lento, y despues viértase sobre rebanadas de pan mui delgadas.

Sopa de primavera.—Se prepara como la anterior, añadiendo espárragos y cebollas pequeñas escaldadas de antemano, y rábanos pequeños; y 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 del cocido.

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

Sopas de pasta, de fécula, sémola y sagú.—Para las sopas 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 pececillos, estrellitas y demas pastas menudas; en cuanto a las pastas gruesas, como macarrones, tallarines, etc., necesitan mas tiempo, y debe cuidarse de revolverlos para que no se agurullen en el fondo. Estas últimas se sirven jeneralmente con queso rallado. Toda sopa de pasta debe presentarse en la mesa bastante caldosa, esceptuando las tostadas.

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

Sopa de fideos.—Hágase hervir caldo del puchero o de sustancias; se echan los fideos despues de haberlos quebrantado para que no se apelmacen; la cantidad que debe calcularse es una onza por persona; se dejan cocer diez minutos lo mas, y se retiran para que sigan hirviendo lentamente al borde del fuego, cuidando de menearlos a menudo y que no cuezan demasiado.

Sopa de sémola.—Se cuece el caldo del puchero o sustancias y se echa la sémola; observese 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 echa leche.

Sopa de zanahorias nuevas.—Córtense éstas en tiritas largas y delgadas, escáldense, pónganse en caldo, cuando estén cocidas échense en la sopera, en la que se habrá ya remojado el pan, y sírvase.

Sopa de arroz de ajiaco de monte.—Preparado el arroz mui bien lavado, se pone a hervir con el caldo del ajiaco que se crea necesario, se frien separadamente en aceite unos ajos con un poco de cebolla y un tomate, y echando unas gotas de limon, se mezclan al separarlo del fuego; se procura menearlo mui bien, y despues de reposado un rato se puede comer.

Sopa de camarones.—Se ponen las cáscaras de los camarones 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 y se le pone como cuatro cucharadas de caldo, se saca del fuego y se le echa bastante caldo; se agrega pan rallado y se pone a hervir, se cuela y si está mui espesa se le pone mas caldo; al tiempo de mandarla a la mesa se le echa unas bolitas hechas de miga de pan, huevo, nuez moscada y un pedacito de

mantequilla, cocidas en 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 y dos claras, un poquito de nuez moscada y sal; se revuelve, echando de a poquito pan rallado hasta que esté espeso; se mojan las manos en agua y se hacen las bolitas; se echa el caldo hirviendo, teniendo cuidado de no tapar la olla hasta no servirla a la mesa.

Sopa de ostras.—Se frien en mantequilla dos cucharadas de harina, se les pone un poco de leche para hacer una mazamorra, se aclara con caldo debiendo quedar de un espesor regular, y al tiempo de mandarla a la mesa se le añaden las ostras que no deben hervir mas que un instante y unas tostadas de pan frito.

Sopa a la valenciana.—Un plato de arroz se lava bien y se pone en una fuente con cuatro cucharadas de aceite y un poco de azafran; se le echa tambien cebolla en rebanadas, tomate y pimienta, todo esto frito en aceite. Cuando el grano del arroz principie a abrir, se llena la fuente de caldo y 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 y rellenos con el arroz de la sopa y con ramas verdes de apio.

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 y unas cebolletas picadas; cuando se halle todo frito, un manojito de perejil picado, dos clavos, pimienta molida, unas avellanas tostadas machacadas, cuatro platos de caldo y un vaso de vino blanco; sazónese y déjese hervir hasta que esté cocida, y se sirve.

Sopa de cabeza de ternera, llamada de tortuga.—Esta sopa, que los ingleses llaman *Muockturtle*, se hace tomando unos pedazos cocidos de cabeza de ternera, conservando el

pellejo y cortándola en pedacitos cuadrados. Póngase en ello tomillo, cebolleta, laurel, setas, jamon magro, clavo, pimienta.

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

Sopa de machas.—Se echan a cocer en la concha despues de lavadas; cuando estén bien cocidas se sacan de la concha y se vuelven a lavar para quitarles la arena. Se frie un poco de cebolla en rebanadas en un poco de color, tambien se frie la harina, se le pone las verduras molidas y deja calentar un rato y se le echa encima el caldo de las machas y se deja hervir. Debe quedar un poco espesa. Se cuele en la sopera; se le puede poner pedacitos de pan fritos en mantequilla y las presas de la gallina.

Sopa de pescado.—Se hace tomar color a unas zanahorias y cebollas en manteca; se le añade despues si se quiere algunos cangrejos humedeciéndolos con agua, añadiéndoles tomillo, laurel, clavo, una copita de vino blanco, un poco de azúcar y haciéndolo cocer todo. Se colocan los pedazos de pescado y pan tostado en el caldo.

Sopa de albondiguillas.—En una sartén se ponen cuatro huevos, un vaso de leche, dos onzas de manteca fresca, un poquito de sal y pimienta; bátase todo, mezclándolo con un poco de harina, hasta que se haga una masa consistente; despues se hacen las albondiguillas del tamaño de una aceituna, espolvoreándolas con harina y se frien en manteca; pónganse en la sopera, y se vierte encima el caldo.

Sopa de lentejas.—Se cuecen las lentejas en caldo con zanahorias, cebollas y dos clavitos de olor; despues de estar bien cocidas se cuele y se echan a la sopera sobre pedacitos de pan fritos en mantequilla.

Sopa a la Condé.—Si despues de haber hecho cocer frejoles quedasen algunos que no hubiesen sido guisados podrán aprovecharse machacándolos en un almirez, pasándolos por

un colador y haciendo un puré con caldo como si fuese para comida de viérnes con perejil o manteca, poniéndole despues unos pedacitos de pan dorados y fritos con manteca.

Sopa de arvejas con arroz.—Se pone en una cacerola mantequilla, cebolla, ajo y un poco de harina flor. Cuando esto esté frito y bien dorado, se le pone caldo y luego el arroz crudo, al que se irá agregando caldo hasta que esté sancochado. Una vez en este estado, se le echan las arvejas ya sancochadas, y se continua añadiendo caldo hasta que esté cocido, pero teniendo cuidado de que quede espeso y el arroz entero.

Sopa de choros.—Una vez bien limpia la concha, y así, entera, se echa en una cacerola con aceite, ajo y perejil picado, y se ponen a cocer. Cuando hayan abierto, se les quita la concha, se les pone caldo del puchero y se les deja hervir hasta que se cuezan. En seguida, cuando ya sea tiempo de servirla, se tuestan bien rebanadas de pan, se colocan en la sopera y se echa sobre esta los choros, de modo que en el acto queda sazónada esta sopa.

Caldos.—El caldo, base de todos los cocidos, debe hacerse siempre con carne la mas fresca y sana. Los trozos preferibles son: el cuarto trasero, las chuletas, el medio de la pierna y el lomo. Se cuece en suficiente cantidad de agua un trozo de vaca y los despojos de aves y caza; se sazona con sal, raices, se pone a fuego lento, y así se deja hasta que esté todo bien cocido; siempre que se necesite el caldo, se cuele.

Caldo de sustancias.—Se pone media pierna de ternera, un trozo de carne de vaca y alguna ave a cocer con caldo del puchero; se tiene cuidado de menear y espumar, añadiéndole mas caldo y clavo de especia; ha de cocer a fuego lento cinco horas, y despues se pasa por tamiz.

Caldo de pollo para enfermos.—Póngase medio pollo sin gordura a hervir en un litro de agua por espacio de una ho-

ra, y se le añaden unas hojas de lechuga y perifollo, sazónándolo 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 y medio de agua una gallina, despues de haberla limpiado y escaldado las patas. Déjese cocer a fuego lento hasta que se reduzca a dos litros.

Este caldo no se sirve jeneralmente sino a los enfermos.

Panatela o sustancia de pan.—Se cuece a fuego lento y por bastante tiempo un poco de pan con agua comun, y luego que se haya empastado, se añade un poco de manteca y sal, se le echa un batido de yemas y se sirve; jeneralmente se usa para el alimento de ancianos y niños.

Caldo hecho en una hora.—Córtese en pedacitos una libra de carne de vaca o ternera, rehóguese en cacerola con cebolla, tocino y medio vaso de agua, hasta que principie a pegarse, en cuyo caso se añade agua hirviendo y se sazona con sal. Se cuece tres cuartos de hora y despues se cuela por tamiz.

Potajes.—El potaje es un conjunto de legumbres y hortalizas reunidas, compuestas con aceite frito, espesado con harina y huevo, y 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 verduras.—Se cuecen dos onzas de arroz en agua, dos onzas de garbanzos pelados préviamente en lejía, acelga y zanahorias cocidas y mui picadas. Se une todo en una fuente con una cucharada de color, un poco de caldo, sal y pimienta. Se pone a fuego lento para que se conserve.

Potaje de coles.—Despues de bien lavadas, se cuecen con

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

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

Potaje de garbanzos.—Despues de bien cocidos con cebolla, se guisan con aceite, se le echan huevos batidos o pan mojado y disuelto en agua, y un poco de clavo y pimienta.

Potaje de nabos.—Se pelan y cortan en la forma que parezca mejor, y se cuecen con sal, manteca o aceite, sirviéndolos con una salsa blanca.

Puré de frejoles, lentejas, arvejas, habas, etc.—Se cuece cualquiera de estas legumbres verdes en caldo, añadiendo ruedecitas de zanahorias y cebollas con un poco de manteca; despues de cocidas se machacan en un mortero, y el zumo se pasa por tamiz, añadiéndole mas caldo si estuviese mui espeso; despues se echa este zumo sobre algunos pocos y pequeños pedacitos de pan frito, y cuando estén bien calados 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 y aceite en vez de manteca.

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

Se puede hacer este puré para vijilia, sustituyendo el aceite al 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) y se añade una cebolla, tocino, zanahoria y un manojito de yerbas; se procurará que su hervor sea poco a poco, y cuando estén cocidos se les quita la cebolla, zanahoria y tocino, se pasa todo por el cedazo, estrujándolo bien, y desengrasado y sazonado, se calienta y se sirve el puré.

Puré de papas.—Se cuecen con agua y sal cuatro libras de papas blancas, peladas y cortadas en cuatro partes cada una. Antes de su total cocimiento se les quita bien toda el agua y en la misma cacerola tapada se pondrá bajo la hornilla para que acaben de cocer y se pongan harinosas. Entonces se revolverán con una cuchara, poniendo un poco de manteca de vaca, y pasadas al cedazo, se desharán con caldo de aves y 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 y 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, y se sirve bien caliente con algunos pedacitos de pan fritos.

COCIDOS O PUCHEROS.

En una olla proporcionada a las viandas que se han de cocer se pone agua, y luego que esté caliente, se echan los garbanzos y carne bien lavada y despellejada; por cada libra de vaca o carnero debe echarse media de garbanzos; cuando principie a hervir se espumará, cuidando no escederse, a fin de no privar al cocido de la sustancia; dos horas despues puede añadirse un poco de jamon, tocino y una cebolla pequeña; se deja hervir todo a fuego lento, sazonándo-

lo 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 remojar todos los guisados en que se necesita 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 un 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 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 i jamon; debe cocerse el caldo antes de servirse; si se quiere que tenga mayor sustancia, se machaca la gallina en el almirez con miga de pan, i se deslie en caldo, despues se cuele, i sazónada se pone al fuego, pero sin que cueza.

PESCADOS—MARISCOS.

Anguilas con arroz.—Se pone el arroz a cocer con todas especias, 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 arroz se haya cocido.

Anguilas a la tarta.—Despues de bien preparadas, se abren i se 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 miga de pan rallado, i luego en dos yemas de huevo batidas i mezcladas con manteca derretida, se vuelven a rebozar en el pan rallado, se las hace tomar un poco de color sobre la parrilla, i se sirven con una salsa.

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

Anguila mechada.—Se la 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 una masita hecha de manteca, yerbas finas i pan rallado; tambien se puede hacerlas un guiso de salsa blanca, que se sirve en salsera aparte, i las anguilas en otro plato, i asi 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 cuece se hace una salsa de piñones o avellanas, con miga de pan mojado; échese esta salsa i que dé un par de hervores, meneando todo bien para que no se quemé i sazónese en proporcion.

Lenguados fritos.—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 en plato.—Córtense por el lomo lenguados ya vaciados i limpios, cúbranse con yerbas finas picadas i reho-

gadas en manteca de vaca, colóquense sobre la espalda en un plato, en el que se habrá estendido manteca fresca; por encima se les echa tambien, pero derretida; se polvorean con pan rallado, sal i especias finas; se riegan con vino blanco i caldo; despues se ponen a cocer en el horno entre dos fuegos.

Lenguados asados.—Pónganse 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 rallado i un poco de mostaza derretida; échese un poco de vino blanco i póngase en el horno a fuego lento, i cuando esté en punto se aparta, i sírvase con zumo de limon.

Lenguado relleno.—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 lavada picada, pimienta molida, nuez moscada i vinagre. Se cuece todo esto i se introduce en el pescado.

Pescado con salsa de mostaza.—Se cuece el pescado con ramas de apio i perejil, pimienta i sal; se sirve a la mesa con papas grandes cocidas i peladas i con la salsa siguiente: a una cucharada de mantequilla derretida se le echa una cucharadita de mostaza francesa i perejil bien picado, un poco de harina i se aclara con el agua en que se ha cocido el pescado, dejándola del grueso que se quiera.

El pescado cocido se puede servir con salsa de alcaparras o salsa de callampas.

Pescado con salsa amarilla.—El pescado se sirve con la salsa hecha de la manera siguiente: a un poco de harina deshecha en agua se le echa agrio de limon, dos yemas de huevo; se revuelve bien, i se le pone un pedazo de mantequilla i un poco de agua.

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 de

estar bien limpio, se le pone todo esto debajo: sal, huevo duro picado i pimienta entera.

Pescado con salsa de pan.—Despues de cocido el pescado con cebolla i sal se le pone perejil, mantequilla i se espesa con miga de pan.

Truchas cocidas.—Se cuecen las truchas, despues de escamadas, con agua sazónada 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 cocíéndolas con agua i sal, aceite i todas especias; cuando están medio cocidas se las quita aquel caldo i se las echa otro nuevo para que acaben de cocer; se hace una salsa de yemas i zumo de limon i se sirven.

Guisado de truchas.—Escamadas, abiertas por medio i hechas ruedas, se frien con tocino gordo i magro. Se cuecen en agua sazónada unos cogollos de lechuga blanca, i cuando están 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 con otros cogollos de berza i pedazos de trucha; se va echando pimienta i sumo de naranja, en medios pedazos de pan de los que se frieron, unas lonjitas de jamon entre las berzas i truchas, i se sirve caliente.

Truchas con limon.—Cuézanse despues de limpias, i rociense con zumo de limon i un poco de pimienta, i se sirven adornadas con rajitas de limon.

Truchas a la casera.—Se cuecen a fuego activo con vino blanco, manteca i harina, cebolla, perejil, yerba-buena, clavos, albahaca i tomillo, i antes de cocerlas deben tenerse una hora cubiertas de sal; luego que están cocidas se apartan i sirven en la misma salsa, de la 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 la salsera, i adornado el plato con hue-

vos partidos en rodajas, todo sobre un lecho de cebolla i perejil picado mui menudito.

Corvina rellena.—Se frie bien en color una o dos cabezas de cebolla i tomates picados bien menudo, se le pone huevo duro picado, un poco de apio i perejil, todo bien sazonado; se pone en capas con la corvina cocida i se le pone un poco de agua. Cuando esté pronto para llevarla a la mesa se le echa un huevo batido.

Cóngrio con aceite i 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 cóngrio, i al mismo tiempo de servirle se le rocía con vinagre.

Pedazos de cóngrio con finas yerbas.—Se toma un pedazo de cóngrio 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, nuez moscada i zumo de limon; se pone a buen fuego, a fin de que cueza, sin echar agua, por unos veinte minutos; luego se seca, i dejan las yerbas rehogarse un poco mas, aumentándoles salsa, un poco de manteca i jugo de limon: se sirve el cóngrio, enviando la salsa restante aparte.

Salmon guisado.—El mejor condimento de este pescado, si es fresco, es cocerlo i echarle aceite crudo por encima, sazonándolo con sal i agrío de limon i un polvo de pimienta, Si es salado, se tiene veinticuatro horas en agua, i si es corriente, mejor; despues se saca i se restrega bien para componerle como se ha dicho o con cualquiera 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 alcaparras.

Salmon a la jenovesa.—Cuézase una rueda de salmon en vino tinto i caldo, igual cantidad de uno que de otro; añádanse setas, perejil picado, especias, sal i nuez moscada en

polvo, i cuando esté cocido se retira, añadiendo a lo que está en la cacerola un trozo de manteca mezclado 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 blanco, i sírvase con los mismos puerros, o bien con un picado de perejil i cebolla, espolv-reándolo 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.

Pejereyes arrollados—Se frie cebolla mui fina i huevo duro, ambos picados; se le pone miga de pan, i se rellenan los pejereyes, que ya deben estar preparados, limpios i sin espinas; se colocan en una fuente; se les echa agua con sal, i se les pone a hervir, echando sobre ellos huevo picado i cebolla bien picada.

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

Chupe de Lima.—Se frie un poco de manteca, cebolla picada, un poquito de ajo i otro poco de orégano, se le agrega papas crudas partidas por la mitad; se vuelve a freir un poco; se le añade una cantidad grande de agua; se deja hervir las papas hasta que queden bien cocidas; entonces 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 el 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.

Langostas, langostines i cangrejos de mar.—Se cuecen con mucho fuego, en agua i sal, i mejor con vino. Ya frios, se frotan con aceite para darles mejor color, se les quebrantan las patas, se abren por medio i se presentan frios sobre una servilleta con perejil. La salsa se forma con todo lo contenido en su interior, así como su huevera, i se les aña de mostaza, perejil, rábanos cortados mui menudos i aceite.

Escabeche de pescado.—Frito el pescado sin harina, se hace un adobo de hojas de laurel, vinagre fuerte, un polvito de azafran, tomillo, hinojo, orégano i unos pedacitos de naranja agria; con todo se hace un cocimiento i se echa el pescado frito en él; si no tiene bastante sal, se le pone a proporción.

Frito de pescados.—En jeneral, para toda clase de pescado frito se ha de escamar, abrir i desocupar. Despues se parte en ruedas, se reboza con harina i se frie en sartén que tenga el aceite mui caliente. La carpa i otros pescados se frien tambien con manteca de puerco i se sirven con huevos estrellados, todo guarnecido de perejil frito. Las sardinas, boquerones, pescaditos de río i demas de esta clase se sirven enteros i desocupados.

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

Corvina o cóngrio cocido.—Se pone en una fuente de barro, tapada, rodajas de cebolla, tomate y maiz bien picado y toda clase de olores; en seguida se echa el pescado dividido en piezas, despues se cubre con otra capa de esta misma mezcla, se tapa bien y 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.

Pescado asado.—Una vez puesta a asar la corvina con sal, comienza a untársele a medida que vaya asándose con un aliño compuesto de aceite, vinagre, sal y pimienta.

A este mismo aliño se le puede agregar alguna verdura para servirla con el pescado.

Pejereyes cocidos.—Se les echa el agua caliente para desespinarlos, 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 y pimienta, se les echa cuando ya están un poco cocidos con sal para que se sigan cociendo con él a fuego lento.

Pejereyes en vinagre.—Se frien los pejereyes (no mucho) en manteca, despues se echan en un poco de vinagre que a prevencion se habrá hecho hervir con hojas de laurel, y 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.

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

Bacalao con papas a lo canario.—Se limpia i desala; fríase en aceite hasta que se dore por ambos lados; se saca; i en el mismo aceite se frien las papas peladas i partidas; échase el bacalao con las papas i un jarro de agua, haciéndole que hierva. Cuando está todo cocido, se toma un poco de perejil, pimienta, unas hebras de azafran i una miga de pan remojada; deslíase todo esto con el caldo del bacalao, i se echa en el guiso; sazónese, i al dar un hervor se separa i sirve.

Bacalao con papas, de otro modo.—Se frie el bacalao, i despues se rehoga con 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 i se quita del fuego, se tapa bien, dejándolo un cuarto de hora, que entonces se saca del agua i se escurre; póngase en seguida 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 sirve.

Bacalao en albóndigas.—Píquese el bacalao despues de cocido, i mézclese con miga 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 envuelven en miga de pan i se frien. Pueden guisarse despues con caldo de pescado i aceite, i una corteza de pan mezclada con perejil, pimienta i un poco de azafran, se echa sobre las albondiguillas.

Bacalao a la francesa.—Despues de cocido el bacalao tómesese 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 rocíese con pan rallado; despues póngase al fuente a fuego lento para que hierva poco a poco; añádase un poco de zumo de limon i pimienta por encima.

Sardinas frescas a la asturiana.—Despues de destripadas, quitadas las cabezas i enjugadas con un paño limpio, se colocan en una olla plana con tapa, poniendo antes debajo de ellas la cantidad que se conceptúe necesario de manteca de vaca, o de puerco si agradare mas; se añade cebolla picada mui menuda, cubriéndolas con otra capa de manteca, tomate asado, pelado i mui picado, una hoja de laurel; colóquese la olla dispuesta de este modo a fuego lento, poniendo fuego sobre la cubierta para que se asen con igualdad.

Ostras a la pollada.—Tómense las ostras sin concha,

blanquéense en agua hirviendo, pásense al agua fria i escúrranse bien, póngase en una cacerola un pedazo de manteca de vaca amasada con harina, callampas i perejil picado; déense unas vueltas al fuego, mójese con caldo del puchero, i hágase cocer esta salsa; cuando esté suficientemente reducida pónganse en ella las ostras; sazónese con sal i pimienta en grano; un momento antes de servir las se echará zumo de limon, o al menos vinagre.

Ostras en 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 rallado, así se ponen sobre la parrilla i se sirven 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, añádanse con vino blanco i caldo, dejándolo menguar hasta que quede poca salsa, echando sobre ellas un poco de agrio de limon.

Pastelitos de ostras.—Se bate hasta que parezca espuma un trozo grande de mantequilla; se junta con tres yemas, un poco de limon rallado, nuez moscada i sal, el agua que despiden las ostras, callampas picadas, alcaparras, un poco de pan rallado 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 cuatros ostras, se untan con un poquito de agrio de limon, yema batida i miga de pan. Se ponen al horno, que debe estar como para pan.

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 la cáscara i pelados se ponen en una fuente con rebanadas de cebolla, de tomate, pimienta entera, pan rallado, de todo mui poco; cuando ya hayan hervido se les pone aceite i vinagre.

Pastel de jaivas.—Se frie en mantequilla cebolla picada menuda i lavada; cuando esté frita se le echa la comida de las jaivas, tres huevos duros mui picados, i pan rallado; cuando esté un poco frito, se le pone caldo para que quede de regular espesor, i un poco de azúcar. Se vacía en una fuente i se tapa con masa de hoja; se pone al horno. Si se quiere se pone en las conchitas de las jaivas bien lavadas, se rellenan bien, se revuelcan en huevos i en miga de pan i se frien en grasa bien caliente.

Choros en salsa.—Se cuecen los choros bien lavados 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 ahoros se aliña con yemas batidas i bastante perejil picado, hasta que quede un poco espeso; se colocan los choros sobre la fuente, se les echa la salsa encima i se sirve.

Locos.—Se introducen en una bolsita gruesa i se apalea con fuerza hasta dejarlos bien blandos, pero sin romperlos; se lavan en agua tibia, se echan a hervir tambien en agua tibia sin sal, i se ponen a todo fuego; cuando estén cocidos se saca un poco de este caldo para deshacer la harina i se hace una mazamorra; se sazona i se aliña con un poco de color.

Cochayuyo.—El cochayuyo bien cocido en agua i con un vaso de vinagre, se pela i se corta en pedazos. Se frie bastante cebolla i tomate con un poco de color i se echa el cochayuyo. Al tiempo de servirlo, se le pone tres huevos un poco batidos, teniéndolo cuidado que no se corten.

SALSAS.

Salsa de arvejas.—La arveja, así cruda, se monda bien, y despues se pasa por el cedazo; en seguida se pone a freir cebolla en mantequilla, una vez frita esta, se mezcla con la arveja y se sigue friendo hasta que esté en punto.

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

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

Salsa de tomate.—Se pica bien el tomate y se le añade ajo, sal, pimienta, perejil y un poco de mantequilla; despues que todo esto haya hervido un poco, se saca y se pasa por el cedazo; en seguida al mismo tiesto se le pone manteca o mantequilla, y se continua cociendo hasta que espese.

Salsa de tomate.—Para conservar la salsa de tomate, se hace hervir éste hasta que espese; despues se pasa por el cedazo, se vuelve a poner al fuego hasta darle punto, en seguida se estiende en una tabla al sol, y cuando esté tan consistente que pueda amasarse, se guarda en tarros. Sirve para todos los guisos que quieran hacerse con tomate.

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

Salsa a la provenzal.—A dos yemas de huevo se echará una cucharada de zumo de limon y pimienta en polvo. Se sazona y pone al fuego mui lento, meneándolo continuamente, y añadiendo ademas un poco de aceite.

Salsa comun.—En un plato se pone un trozo de mantequilla, y perejil mui bien picado, sal y pimienta; se mezcla y revuelve todo mui bien, y despues se añade un poco de vinagre.

Otra.—Se pone en una cacerola vinagre, tomillo, laurel, perejil, cebolla y 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 sartén o cacerola se frie manteca hasta que se ponga casi negra; entonces se frie también en ella un poco de perejil, después de frito, vinagre, sal, y 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 y unos granos de pimienta; macháquese 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 y un ají dulce, todo crudo y frío. Esta salsa es muy buena para las verduras.

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

Salsa mayonesa o bayonesa.—Deslíase en algunas gotas de vinagre una yema de huevo duro con pimienta y sal. Acábase de desleír 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 y siempre dándole vueltas.

Pueden añadirse aceitunas, anchoas o filetes de arenques ahumados.

Esta salsa no conviene sino a los estómagos de jentes de buena salud y robusta.

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

Se pueden emplear también yemas de huevo que se batirán durante algunos minutos y a los que se añadirá la salsa dándole siempre vueltas. Hai que añadir algunas gotas de zumo de limón o de vinagre.

Salsa a la Bechamel de viernes.—Hágase hervir en un litro de agua una zanahoria cortada en rajaditas, unas raspaduras de nuez moscada, pimienta en grano, un ramo de perejil y callampas.

Durante el cocimiento de esta preparacion se pondrán a un fuego vivo dos cucharadas de harina con un litro y medio de crema. Se le deja menguar y espesar, teniendo cuidado de moverlo a menudo para que no se pegue, pásese luego por el colador y hasta el momento de servirla consérvese esta salsa sobre un baño maria.

Salsa a la Bechamel de carne.—Estiéndase manteca de cerdo cortada en pedacitos, una zanahoria, un rabo, y gordo de ternera y cuando todo esté bien mezclado mójese con caldo, añadiendo un poco de harina, pimienta, clavo, nuez moscada, tomillo, laurel, perejil, cociéndose todo durante una hora, pasándolo por el cedazo y quitándole despues la grasa.

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, y al tiempo de servirla se le aumentan pepinillos y alcaparras en vinagre, cortados mui finos.

Salsa de perejil.—Tómese un manojito de perejil verde y píquese bien con un cuchillo sobre una tabla, o macháquese en un mortero hasta que se haga una pasta; deslíase ésta en un poco de agua, y mejor será en caldo del puchero, añadiendo vinagre en poca cantidad y unos cominos.

Salsa de acederas.—Se toman unas hojas de acedera, un pedacito de pan frito, perejil y cominos; se machaca en el almirez; despues de bien molido y hecho pasta, se deslie en caldo de la olla y se espesa con pan o con harina tostada. Algunos suelen tambien poner en esta salsa pimienta y clavo, y todo junto da algunos hervores.

Salsa a la maitre-d'hotel.—Póngase en una fuente lijamente calentada un buen trozo de manteca bien batida mezclada con perejil fino picado, sal, mostaza, nuez moscada, y segun el gusto de cada uno, con cebolletas o acederas

machacadas. Cuando esté hecha completamente la mezcla, se coloca encima el poscado o la carne, que debe de haberse tenido constantemente caliente.

Salsa amarilla.—Se muele en el almirez pan frito y cominos, un grano de clavos y unas hebras de azafran; se deslie en caldo, se espesa con miga de pan y se hace dar unos hervores.

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

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

Salsa de vinagre.—Se pone en una cacerola cantidad igual de caldo y vinagre, sal, pimienta, bastante perejil picado, y se coloca al fuego, que dé un par de hervores. Con esta salsa se sirven todas las carnes asadas.

Salsa de tomate.—Se pelarán los tomates, lo que se consigue poniéndolos en el agua a hervir un rato, para que suelten la piel con facilidad, se machacan, desliendo esta pasta en caldo de puchero, y poniendo unos cominos molidos. Si el tomate se conservó en parte seca, será preciso ponerlo en agua, y la vasija sobre una olla que esté al fuego, para que se caliente con el vapor, teniendo cuidado de ajitarlo de cuando en cuando para que se disuelva perfectamente, y en este estado puede servirse.

Salsa a la kári.—Póngase en una cacerola un buen peda-

zo de manteca, unos pedazos de pimiento picado, harina y si se quiere un poco de azafran. Échese un poco de caldo y hágasele hervir. Añádase raspaduras de nuez moscada y sírvase mui caliente. Esta 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 dijestiva, pues da mucho calor al estómago. Se puede simplificar contentándose con echar un polvito de pimienta picante.

Salsa de anchoas.—Es de color rojo y de gusto mui pronunciado y enérgico. Realza admirablemente el desabrimiento y lo soso de una salsa blanca, cuando se ponen algunas gotas sobre el plato. Es tambien mui util para hacer manteca de anchoas.

Pasta de anchoas.—Se pueden hacer con ellas escelentes *Sandwich*, colocando una lijera capa entre dos cuadros de miga de pan untado con manteca. Estos emparedados son mui buenos para tomar las once y en las tertulias de noche.

Rojo.—Derrítase manteca en una cacerola y cuando vaya a hervir añádasele la cantidad de harina proporcionada al espesor que quiera dársele, meneándolo y 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 y menea vivamente y no se deja tomar color.

Con mojarlos detiene y pára el rojo en el punto que se tiene por conveniente.

Mezcla para espesar las salsas.—Se rompen huevos frescos con cuidado pero 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, y despues se echa despacio y meneando siempre la salsa, que es menester haber retirado del fuego, y que se vuelve a poner un instante para que espese, sin dejarla hervir.

Observacion importante.—Para espesar las salsas, se deslien en una o dos cucharadas de la que tiene el guiso una o dos yemas de huevo, y 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 añáde una cucharada de harina, y se da vueltas a todo hasta que adquiera el color que se desea.

CARNES.

VACA-BIFTEKS.

Modo de ablandar la carne antes de prepararla.—Antes de ponerla a asar o a guisar se la 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 y delicada.

Vaca con yerbas.—En un plato cuyo fondo tenga grasa con yerbas finas picadas y ralladuras de pan, se pone la vaca cocida en trozos lo mas pequeños que se pueda, se añaden por encima yerbas finas y pedacitos de grasa, y otra nueva capa de ralladuras, y el todo se espone a un fuego templado, cubierto con una tapa de hierro, sobre la que se echarán brasas; y cuando el trozo está ya cocido se sirve, pero tambien añadiendo pepinillo o alcaparras.

Guisado de carne cocida antes.—Se rehogan cebollas picadas en ruedas, con grasa, añadiendo un poco de caldo, y se echa a cocer en esto la carne hecha pedacitos; habiendo cocido un poco, se echa un poquito de mostaza o vinagre y se sirve.

Lomo de vaca en asador.—Se unta con aceite el lomo despues de haberle quitado el hueso, se espolvorea con sal fina y se ponen encima algunas hojas de laurel y rajadas de cebolla. Se tiene en esta disposicion dos o tres dias, segun la estacion; se atraviesa con el asador por lo mas grueso del lomo, se le envuelve en un papel grueso bien empapado

en manteca y se pone a asar a fuego fuerte. La costumbre es servir aparte una salsa.

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

Otro.—Se colocan rebanadas de cebolla en una cacerola, se agregan unos pedacitos de mantequilla y pimienta molida, se pone una tapa de tajadas de lomo, encima de esto otra de cebolla con mantequilla y pimienta; se cubre todo con bastante pan rallado y se pone al horno.

Otro.—Se pone el lomo en una cacerola con media cucharada de mantequilla y se deja ahí para que tome color; se le echa un poco de migas de pan, caldo, pimienta, sal, hojas de laurel y medio vaso de vino, y se hierve hasta que esté blanco.

Estofado de vaca.—Se pone en una cacerola carne picada en pedazos regulares con dos o tres cebollas y un grano de clavo de especia, unas hojas de laurel y orégano, un vaso de vino, perejil y un pocillo de aceite por libra de carne; se rehoga todo a fuego lento y se menea a menudo; póngase un papel de estraza en la boca de la cacerola y una taza de agua encima.

Vaca cocida —Se escoje con preferencia el cuarto trasero o parte de él, se le quitan los huesos, se arrolla y ata con un cordel, se pone en una marmita con los armazones, patas y cuellos de aves y caza que se emplean para las entradas. Se espuma bien en gran fuego; luego que haya cocido un poco, se echa sal y toda especie de raices.

Después de retirada la vaca, se sirve, bien sea rodeada de perejil en rama, bien sea picada, en salsa guarnecida de cebollas y legumbres, o tambien con pastelillos. Hai que observar que para obtener una buena vaca cocida es menester abandonar el caldo, es decir, sacarla cuando esté cocida

en punto, aunque el caldo tenga menos sustancia, porque si se mira a este último, la carne saldría desabrida y demaciado cocida, y por consiguiente sin gusto.

Vaca al gratin.—En un plato que pueda colocarse al fuego pónganse pedazos de tocino, y a falta de tocino caldo o manteca con un poco de agua; añadanse callampas, perejil, cebolletas o ajo picado. Polvoréese con miga de pan rallado, sal, pimienta y especias. Colóquese en aquel fondo las rebanadas del cocido cubriéndolas lo mismo encima que debajo; rocíese con un poco de caldo y hágase calentar a fuego lento. Un poco antes de servirlo se colocan brasas por encima y debajo para gratinarlo.

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

Vaca a la papillotte.—Entre dos rebanadas de carne del cocido anchas y espesas, estiéndase manteca mezclada con yerbas finas. Cúbranse las dos superficies de la carne con una hoja de papel untado con manteca o aceite y colóquese sobre las parrillas a fuego lento.

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

Vaca a la sarten.—Córtese una cebolla en dos partes por mitad, separando la cabeza y la cola; échese en la sarten sin dejarla que se ponga negra, después de haber cortado cada mitad en rajadas delgadas.

Añádase el pedazo de carne, separando los huesos, el pellejo y los nervios, caliéntese suavemente hacienda 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.

Vaca a la moda.—Se toma un buen trozo de vaca, se le

quitan los huesos, se mecha con tiras de tocino, perejil y cebolla picados, sal, pimienta y 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, y se pone en un fuego lento, se deja así cinco o seis horas, y se sirve con todo su sazamiento.

Vaca guisada.—Se rehoga la carne en una sartén con manteca o aceite, perejil y cebolla, y cuando está la carne medio cocida, se pasa a una olla, se añade un poco de agua y se deja cocer, sazandola con un grano de especia.

Paladar de vaca en salpicon.—Póngase en un plato sal, vinagre una cucharada y pimienta, bátase todo, añádanse despues yerbas finas, perejil, todo picado, tres cucharadas de aceite, y se hacen cocer en este conjunto los trozos de paladar en tajadas delgadas.

Paladar de vaca a la casera.—Límpiese con cuidado, cuézanse en agua y córtense en tiras. Hágase enrojecer cebolla en mantequilla; cuando ésta esté medio frita, póngase con ella el paladar, humedézcase con caldo, añádase un manojo de perejil, sal y pimienta; déjese menguar la salsa, y sírvase con un poco de mostaza.

Tambien se puede servir entero, asado sobre la parrilla; para esto es menester adobarlo en aceite con sal, pimienta; perejil y cebollas; despues pasarlo por pan rallado y asarlo; en este caso se sirve sobre una salsa picante o sin ella.

Cocretas de paladar de vaca.—Córtese en pequeños cuadritos los restos de un paladar de vaca, pónganse en una salsa blanca un poco espesa y formando montoncitos se les empana bien, y despues de haberlos dejado enfriar se hacen freir.

Higado de vaca a la casera.—Méchese el hígado al traves con pedazos gordos de tocino bien en sazon, póngase en la cacerola sobre tiritas de tocino con despojos de ternera,

raíces, laurel, clavo, buen caldo del puchero y una media botella de vino blanco; espúmese el todo, cúbrase con otras lonjas de tocino, tápese herméticamente la cacerola y 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, y se sirve regándola con esta salsa.

Riñon de vaca a la casera.—Córtese un riñon en tiritas delgadas, póngase al fuego con manteca, sal, pimienta, perejil y cebollas. Despues de cocido, añádase un poquito de vinagre, un poco de caldo colado, o en su defecto caldo del puchero, y no se dejan cocer mas, para que no se encallen.

Sesos de vaca en caldereta —Quítese la sangre cuajada, las venas y la tela que cubren los sesos; pónganse en agua templada para que queden limpios; despues se cubren con dos lonjas de tocino y se ponen a cocer en dos vasos de vino blanco y otro tanto de caldo, zanahorias, un ramo de perejil, cebollas, tomillo, laurel, pimienta y sal. Despues de cocidos, se pone mantequilla en otra cacerola. se saltean en ella unas cebollas rebozadas en harina; encima se vierte el líquido en que se han cocido los sesos y que se habrá colado por un tamiz; añádanse algunas callampas, dejando cocer el todo.

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

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 una vaca no puede cocer mas que de dos a tres horas, segun sea mas o menos grande. Téngase entendido que para ponerla en la cacerola hai que limpiarla antes con agua tibia y refrescarla despues. Cuando ha cocido se le

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

Lengua de vaca al gratin.—Se asa la lengua, y 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 y perifollo, todo bien picado, y sazonado con sal, pimienta y un poco de pan rallado, se van poniendo encima las tajadas, y se echan por encima los mismos condimentos que debajo, cubriéndolo todo con pan rallado. Póngase el plato en un hornillo a fuego lento, y déjese cocer hasta que se pegue en el fondo; despues se sirve echándole un poco de caldo

Lengua habanera.—Límpiese bien la lengua en agua caliente; quítesele el pellejo, y pártase en ruedas; échese a cocer en una cacerola con sal, y cuando se vea está cocida, se cuele el caldo y se vuelve a echar con la lengua; añádate entonces un poco de perejil picado, unas cebolletas fritas en grasa con un poco de harina, dos vasos de vino blanco bueno y unas ruedas de huevos duros; sazónese de sal, se le deja cocer un rato y se sirve.

Lengua de vaca en papel.—Se cuece y corta en trozos mas o menos gruesos, cúbrase con mantequilla mezclada con laurel y tomillo, miga de pan, pimienta y sal; despues se cubre con un papel untado con mantequilla y se tuesta a fuego templado.

Lengua encebollada.—La lengua cocida de antemano y cortada en rebanaditas se pone a freir en color. Aparte se frie tambien en color, cebolla, tomate y maíz picado; se une todo con la lengua y se le pone un poquito de caldo.

Lengua de vaca mechada y 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, sazonándola con pimienta, sal y perejil picado, y se deja cocer

lentamente unas cuatro o cinco horas; despues se retira del fuego, abriéndola por medio sin dividirla, y se coloca en el plato; se quita la grasa al cocimiento y se empapa en una salsa rubia o de tomate.

Lengua de vaca a la marinera.—Despues de cocida la lengua, se la quita el pellejo; córtese en ruedas, y se cuele el caldo en que haya cocido, se desengrasa y se pone todo en una cacerola con dos vasos de vino tinto o blanco, cebolletas fritas en mantequilla con un poco de harina, y reducida la salsa a su punto, se pone sobre pedazos de pan frito, echándole la salsa encima.

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 del almirez, y echando un poco de sal, se frien. Se sirve con arroz blanco y platanos partidos en ruedecitas.

Espaldilla de vaca.—Derritase un poco de grasa y échese dentro la espaldilla deshuesada, dándole algunas vueltas a un fuego mui activo; se le añade despues un poco de agua o caldo, como medio vaso pequeño, sal, pimienta, yerbas finas y unas gotas de aguardiente, y cuézase todo a fuego lento.

Albondiguillas.—Si el picadillo produce un plato considerable, se puede antes de desengrasarlo convertir una parte de la carne del cocido en albóndigas. Para hacerlas mas delicadas échense unas migas de pan rallado cocidas en leche y amásense con el picadillo hasta que el todo forme una pasta bien homogénea. Pruébese entonces para saber si tiene las suficientes especias. Fórmense bolas que se envolverán en harina o pan rallado y se ponen a freir.

Estas bolitas o albóndigas pueden conservarse varios dias. Se las come 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 y picados. En-

vuélvase las albóndigas en harina o pan rallado y 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 antes, háganse unas bolitas que se envolverán en harina. Untese bien con manteca un plato que pueda ponerse al fuego. Colóquense en él las bolitas, unas contra otras sin que se toquen, espolvóreense con miga de pan rallado y mójense 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.

Vaca a la salsa picante.—Se sirve la carne cocida en rajitas acompañadas de una salsa hecha con mostaza, aceite, vinagre y pimenton colorado. Esta salsa suele servirse antes en una salsera aparte, pero toma mejor el gusto cuando se sirve con la misma carne.

Riñones en salsa.—Los riñones partidos en rebanadas se mezclan con un poco de cebolla menuda; se pone en una cacerola una cucharada de mantequilla, dos de harina, dos de vinagre y se pone todo a fuego lento.

Guiso de riñones.—Se frie cebolla con aceite, una cantidad proporcionada de mantequilla, hasta que quede blanca la cebolla; ésta no debe ser demasiado menuda; se cortan los riñones de vaca en pedazos chicos, se echan crudos a la cebolla y se frien teniendo cuidado que no se pongan duros; se les pone un poco de miga de pan y sal; encima se le echa bastante huevo duro picado.

Bifteks.—Para obtener un buen biftek es preciso preparar la carne la víspera de comerlo. Debe ser limpia y sin nervios, y machacada hasta que tome la forma cuadrada o redonda; dos horas antes de asar el biftek se unta bien con una mezcla perfectamente hecha de aceite crudo y 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, y con un poco de mantequilla disuelta en él, se rocia cada hoja en el momento de servir las.

Biftek con cebollas.—Después de prepararlo, se coloca en la sartén con grasa quemada, sal y un poco de cebolla muy picada; déjesele asar, póngasele la salsa y déjese consumir esta algún tiempo al fuego; apártese y sírvase en un plato.

Biftek con salsa de perejil.—Después de asado se agrega la salsa siguiente: se muele un puñado de perejil hasta hacerlo una pasta, se une con un pedazo de mantequilla y el ácido de un limón. Al tiempo de poner el biftek en la fuente se le unta la salsa por el otro lado.

Biftek en fuente.—Se pone en una fuente un poco de mantequilla, se acomoda en ella un poco de cebolla cortada en rebanadas y lavada en agua caliente, se colocan encima las rebanadas de biftek y se tapan con otra de cebolla; se le pone sal y pimienta molida. Se pone al fuego y al tiempo de mandarlo a la mesa se adorna la fuente con papas fritas.

Biftek con huevo.—Después de asado el biftek se revuelve un huevo y con una pluma se le va untando de este batido; se pone en la fuente y encima se adorna con papas fritas.

Biftek rebozado.—Las hojas de biftek preparadas se pasan por un batido de huevo, se revuelcan en miga de pan menuda y se frien en grasa bien caliente.

Biftek apanado.—Las hojas de biftek se pasan por mantequilla derretida, se revuelcan bien en migas de pan menudas y se asan a la parrilla.

Charquican de carne fresca o charqui.—Se pone a asar un pedazo de carnaza o lomo de vaca abierto previamente, y cuando lo esté lo bastante se machaca y se desmenuza bien; se cuece zapallo, porotitos, arvejas, papas; después se

frie esto en color con cebolla y maiz picado; se echa ahí la carne y se frie un momento, se pone el agua necesaria y se deja hervir. Si es de charqui, se lava éste, se pone a asar, se machaca y por lo demas se hace como el de carne.

Charqui frito.—Se echa a freir en color el charqui (que estará preparado como para charquican) con cebolla frita y picada; se deja freir bien hasta que quede seco y se sirve con papas y zapallo del puchero. Para valdiviano se le pone agua al charqui frito y se le da un hervor; no lleva papas ni zapallo.

CORDERO.—CARNERO.

Pierna de cordero estofada.—Despójese de los huesos y méchese con tocino sazonado con especias y sal, de modo que las tiritas no salgan fuera de la carne y átese con un alambre fino, dándole un golpe en la coyuntura y cortando el hueso para que ocupe poco espacio; póngase en una olla con seis cebollas, tres zanahorias, un manojo de perejil, yerbas aromáticas, sal, especias, un poco de tocino y dos vasos de vino o agua, luego que principie a hervir lentamente, poniendo fuego encima de la tapa y cuando ha cocido lo suficiente, se sirve con su caldo desengrasado.

Pierna guisada.—La pierna se cuece como para estofado comun, se corta en pedazos grandes; se revuelcan en éstos mantequilla derretida, en seguida en sal, pimienta molida y migas de pan; se acomodan en una fuente, poniendo bastante de la salsa en que se coció, unas papas cocidas cortadas en rebanadas y unos huevos duros tambien cortados; se le espolvorea miga de pan y la mantequilla que ha quedado y se pone al horno para que dore.

Pierna rellena.—A la pierna frita en color y cuando está dorada se le pone caldo, pedazos de cebolla, ramas de verdura y pimienta entera. Despues de cocida se corta un cuadro en el medio y se rellena con papas cocidas deshechas y se le echa huevo duro picado, cebolla picada fina y pasada por agua caliente, aceite y vinagre; lo que sobre de este

pino se echa al caldo en que se ha cocido la pierna para que forme salsa.

Carnero guisado.—Friase 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, y échese todo en una olla con sal y pimienta; se rehoga a fuego manso, y despues se añade agua tibia; y cuando estuviese cocido, se echa perejil, una hoja de yerba-buena, un cogollo de lechuga, piñones remojados y especias, todo bien picado, y cuando se sirve, un poco de agrio de limon.

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

Fecho de carnero.—Se prepara una cacerola con tiritas de tocino, sobre la cual se coloca la carne y se cubre con otras tiritas. Despues se echan tres cebollas en cascos, laurel y perejil, tomillo, sal y 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 empana con miga de pan, se polvorea con pimienta y sal, y se pone en parrilla para servirla con salsa picante; la otra, se le quita la salsa y se presenta guarnecida de escarola, apio u otra verdura.

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

Bofes de carnero.—Después de hervidos, se cortan en tajaditas y se rehogan con manteca y sal, cuidando de espuumarlos mucho; luego se frien con tomate, y antes de servirlos se guisan con agua tibia y especias.

Patitas de carnero a la gallineta.—Se escaldan, se limpian con cuidado, se les quita los huesos grandes, y se ponen a cocer en agua con sal por espacio de cuatro o cinco horas. Cuando estén tiernas y que los otros huesos se despeguen con facilidad, se puede asegurar que están cocidas; se hace entonces una salsa de pollo, en la que hervirán poco a poco una media hora para que tomen el gusto; se espesa la salsa y se sirven bien calientes.

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

Lengua de carnero en parrilla.—Cocidas como se ha dicho, se parten en rebanadas dos o tres cebollas y se echan en manteca con un puñadito de harina, se remojan en caldo o vino blanco, añadiendo perejil y cebolletas picadas muy menudamente, sal, pimienta y zumo de limón, y se ponen en la parrilla hasta que estén en punto.

Colas de carnero.—Se prepara una olla con hojas de laurel, tocino, cebollas, perejil, sal, pimienta, un vaso de vino blanco y otro tanto de caldo; se echa la cola de carnero, dejándola cocer a fuego lento, y cuando esté a punto, se retira y se la deja escurrir para servirla con lechugas y achicorias.

Chuletas de cordero con pan rallado y en parrilla.—Se pasan por manteca de vaca muy caliente, no dejándolas tomar color; se retiran, y 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 y se asan a fuego lento. Se sirven con una salsa clara y zumo de limón.

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

Chuletas de carnero con salsa de tomate.—Despues de preparadas y asadas, segun se ha dicho anteriormente, se colocan en una fuente, poniendo en cada intervalo tostadas de pan frito, y luego se rocian con una salsa de tomate pasadas por el tamiz.

Chuletas apanadas.—Preparadas las chuletas, se empanan en aceite o manteca desleida, y se ponen en las parrillas, despues de haberlas revolcado antes en miga de pan.

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

Picadillo de carnero con huevos.—Se pica mui menudamente la carne, y puesta en el plato se sirve con coscorrones fritos alrededor y huevos estr. llados sobre una salsa de tomate u otra.

Sangre de carnero.—Se cortan a lo largo cebollas en abundancia, echándolas sal y pimienta; cuando se degüelle el carnero se menea la sangre y se junta con la cebolla; se pone todo en una cacerola de asar y se mete en el horno; cuando esté bien tostado se saca y 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 sartén, y recién sacada la sangre, se echa a cucharadas; sale como buñuelos, y se sirve con pimienta y sal.

Patorra o chanfaina.—Se cortan pedazos de hígados,

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

Patitas rebosadas.—Despues de cocidas las patitas, se revuelcan en un batido de huevo y se frien; se hace una crema clara con tres yemas, se le pone un poco de azúcar y al tiempo de mandarlas a la mesa se unen las patitas con la salsa. En lugar de esta crema de leche se pueden servir en caldo con cebolla picada y huevo duro.

Patitas o criadillas con arroz.—Se sancochan las patitas o las criadillas; se frie un poco de cebolla en dos cucharadas de grasa quemada, se le agrega el arroz para que se fria un poco, se echan las patitas con los huevos machacados; se le pone bastante agua y se dejan hervir.

Criadillas de cordero.—Quitadas las dos primeras telas que las cubren, se cuecen en agua y sal, y despues de estar cocidas y enjutas, se frien en aceite hirviendo; pueden rebosarse en un batido de huevos, harina y un poco de sal, y vueltas a freir un poco, se sirven, espolvoreándolas con azúcar y canela.

Menudillos de cabrito.—Pártase en trozos pequeños el güargüero, livianos, hígado y corazon; se ponen en una cacerola a freir con grasa quemada, harina y un poco de vino y agua; sazónese con tomillo, laurel, pimienta y cebollas, se deja cocer hasta que adquiera alguna consistencia, y se sirve, adornando el plato con cortezas de pan fritas.

Cabrito asado.—Pártase en pedazos el cabrito y se pone en una cacerola con fuego por arriba y por abajo, y cuando esté tostado se echa manteca o tocino, un poco de perejil, sal y un poco de vinagre o zumo de limon, sirviéndolo sin demora.

Brochetas.—Se cortan trocitos delgados de tocino y de

riñones crudos, se ensartan en un palito alternando el riñon con el tocino; se le unta por todo bastante mantequilla derretida y se revuelcan en miga de pan; se ponen a asar al horno o en la parrilla.

Sesos de carnero.—Se preparan como los de vaca o ternera; lo jeneral es cocerlos y rebozarlos con harina; despues puede guisarse con cualquiera salsa.

Higado de carnero—Cuando está la color hirviendo se echa el hígado partido en tajadas delgadas y largas, despues se hace el mismo guiso que a los bofes.

Riñones de carnero asados.—Despues de bien limpios y 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 los riñones; se coloca todo a un fuego vivo; cuando están a punto se pone en su interior una albondiguilla de mantequilla desleida con yerbas finas o manteca de anchoas, y un poco de zamo de limon.

Despojos o menudos de cordero.—En éstos se comprende la cabeza, hígado, bofes, patitas y corazon; se quitan las quijadas y el hocico a la cabeza, se hacen tajadas los menudos, se desangran y lavan bien con agua caliente; despues se ponen en una cacerola y se cuecen con sal, un momento antes de servirlos se escurren, y 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 y zumo de limon; este guiso se pone en una fuente, la cabeza en medio.

TERNERA.

Estofado de ternera.—Se pone la carne en pedacitos a freir con manteca, un poco de tocino magro y cebolla; despues se pasa todo a una olla con ajo machacado, sal, perejil, hojas de laurel y especia; se tapa bien y cuando principia a

cocer se le echa un poco de vino blanco; debe reducirse el caldo a la mitad para que esté en su punto.

Ternera estofada.—Se parten pedacitos pequeños de la carne magra de lomo o de pierna, se frie tocino, y con su grasa los pedazos de ternera; se echan en la olla, y con la grasa que hubiere quedado se frie cebolla bien picada; échese ésta en la carne y también un poco de vino blanco, dos granos de ajos machacados, sal, perejil, especias y unas hojas de laurel; se pone la olla a fuego lento, tapándola con un papel y una taza de agua encima para impedir que se evapore; se deja cocer dos horas y se retira para servirla.

Fricandó de ternera.—Lávese la landrecilla de un pernil de ternera, procurando que esté cubierta del gordo que se llama ubre; macháquese entre dos trapos, méchese con tiras de tocino y póngase en la cacerola con legumbres y un manojito de perejil y cebollas; se humedece con caldo de sustancias o del cocido y hágase cocer cuatro horas, espúmese la salsa y cuélese volviendo a unirla, y déjese menguar en fuego poco vivo; despues se sirve, adornando la fuente con acederas; del mismo modo se preparan los solomillos de ternera.

Ternera a la peregrina.—Si le queda a uno de los restos de la comida anterior un buen trozo de ternera mechada, se la hará dorar por todos lados con aceite de olivo a un fuego vivo y sin que se pegue o agarre, se pone en una especie de jaletina con unas cebollas grandes con manteca y azúcar y cuando haya tomado color se le añade un poco de sustancia, medio litro de buen vino tinto y callampas y se hace cocer a fuego lento con un poco de laurel y de sal. Cuando estén cocidas las cebollas y las callampas se le quitará la grasa y se le dará cohesion con un poco de harina. Se cubrirá la ternera con esta jaletina y se servirá con las callampas y las cebollas colocadas al rededor del plato.

Pecho de ternera con porotitos.—Córtese en pequeños pedazos, que se rehogan con manteca, espolvoreándolos de harina, sal y pimienta; se moja con un buen vaso de caldo, añadiendo perejil, y se deja cocer una hora; en seguida se

echan los porotitos, y cuando todo esté bien cocido se espuma la salsa y se sirve.

Ternera mechada.—La mejor carne es la de pierna, la cual se mecha con tiras de tocino que penetre bien; se rehogga en manteca con sal; échese despues un poco de harina, pimienta, perejil, y se deja cocer dos horas; tambien se le echan, si se quiere, acederas, que deben ponerse aparte a cocer con sal y manteca, y un poco antes de servirla se echan las acederas.

Ternera guisada con su propia sustancia.—Méchese un pedazo, poniéndolo en una cacerola con manteca hasta que tome color; despues se echa medio vaso de agua, un poco de pimienta, sal y laurel; se hace cocer a fuego lento un par de horas, y despues se quita la grasa y se sirve como asado, y si se quiere presentarla como entrada, se espesa la sustancia con harina y salsa de tomate o sustancia de acederas.

Lomo de ternera estofado.—Se ponen en una cacerola pedazos de tocino, y encima lomo de ternera con zanahorias, cebollas, sal, pimienta, un poco de caldo, unas gotas de vinagre y limon en ruedas sin corteza ni pepitas; póngase a cocer con un poco de fuego por encima, y para servirlo se desengrasa y reduce.

Lomo de ternera asado.—Despues de mecharlo en la parte interior, se coloca en el asador a lo largo, cubierto con un papel untado de manteca, cuidando de humedecerlo a menudo; cuando esté asado se le quita el papel para que tome color, y se sirve con sustancia.

Cabeza de ternera en salpicon.—Escáldese para quitarla el bello, póngase en agua fria para que suelte todo lo sucio por espacio de veinte y cuatro horas, quitense los huesos de la mandíbula inferior y el extremo del hocico, no dejando mas hueso que el cráneo. Frótese con limon, y hágase cocer envuelta en un paño, en agua sazónada con sal y pimienta, manojo de perejil y yerbas, cebollas, zanahorias.

migas de pan, y un puñado de harina. Cuando esté cocida se saca, se deja escurrir, se quitan con cuidado los huesos del cráneo, se descubren los sesos, y se sirve guarnecida de perejil y cebollas picadas. Cada uno la sazona en su plato y a su gusto, con sal, pimienta, aceite y vinagre.

Cabeza de ternera a la gallineta.—Prepárese y cuézase como la precedente. Hágase una gallineta, en la que se echan los pedazos de cabeza antes de ligarla; hágase hervir lentamente un instante, líguese con yemas de huevo sin dejarlo cocer, y sírvase con zumo de limon.

Ternera con salsa blanca.—Partida la ternera en pedacitos, se echa en una cacerola con un poco de manteca, se espolvorea con harina, y en estando frito, se desata con cantidad suficiente de agua, pudiendo añadirse sal, pimienta, un manojito de yerbas, dejándolo cocer hasta que se consume un poco el caldo; entonces se deslien unas yemas de huevo y se echa un poco de vinagre; pueden echarse además callampas y cebollitas.

Chuletas de ternera en papel.—Se rebozan por ambos lados con una miga de pan, manteca de puerco, perejil y cebolleta, todo mui bien picado, pimienta y sal, cubriéndolas con tajadas delgadas de tocino; hecho esto, se envolverán en papel blanco untado con aceite o manteca, se ponen en parrillas para que se asen a fuego lento, y se sirve en el mismo papel.

Chuletas de ternera en yerbas finas.—Se ponen en una cacerola con manteca, sal y especias; háganse saltar en la manteca cinco minutos; se tendrán prevenidas y mui picadas las yerbas finas, y se echa la mitad encima de las chuletas, se vuelven del otro lado, y se echa la otra mitad, y cuando están asadas se condimentan con ácido de limon.

Chuletas apanadas y tostadas.—Después que hayan estado en adobo una o dos horas con aceite, yerbas finas, sal, pimienta, el jugo de un limon y unas gotas de vinagre, se las polvorea con una miga de pan deshecha con la mano para

que se tuesten a fuego lento, y se sirven con la salsa que se quiera.

Manos de ternera fritas.—Cuézanse en caldo o agua, despues de bien blanqueadas y quitados los huesos, se retiran y se ponen a adobar con pimienta, sal y un poco de vinagre; se escurren y se rebozan en la mesa para freirlas; cúidese que tomen buen color, y sírvanse con perejil frito.

Manos de ternera a la gallineta.—Despues de bien limpias y deshuesadas se cuecen en una cacerola con sal, pimienta, perejil y cominos, despues se sacan y ponen en una salsa de pollo para que tomen el gusto de ella, y se las tiene así un rato, procurando que no hiervan.

Manos de ternera rebozadas.—Bien limpias las manos que se hayan de aderezar, se pondrán a cocer con agua y sal, y despues de cocidas y deshuesadas se rebozan con huevos batidos y pan rallado; se frien, y al sacarlas de la sarten o cacerola, antes que se enfrien, se las espolvorea con azúcar y canela.

Manos de ternera de otro modo.—Despues de estar deshuesadas, limpias y puestas a cocer en agua y sal, como hemos dicho, se echa una salsa de avellanas o piñones, queso y perejil; luego que den con ésta un par de hervores, pueden servirse.

Higado a la peruana.—Se corta el hígado en pedazos; se le quita el pellejo; se pone en una fuente a adobar con orégano, vinagre, sal y unas hojas de laurel con un poco de perejil; pónese al fuego una cacerola en donde se frien unos tomates, pimientos y cebollas picadas; añádase seis o siete dientes de ajos picados; échese la sal suficiente, y cuando todo esto esté frito, échese el hígado con el adobo, dejándole cocer muy poco tiempo, pues si así no se hace, se endurece el hígado cuanto mas cueza; se puede servir con plátanos fritos.

Higado de ternera al biftek.—Si quedan de un hígado asado partes doradas o poco cocidas, háganse de ellas reba-

nadas de tres centímetros de espesor y póngaseles en una marinada. Sobre una lonja delgada de tocino, dispóngase una porcion de yerbas finas y colóquese sobre ellas las rebanadas de hígado que se cubrirán de la misma manera. Envuélvase cada rebanada en un papel untado con aceite o manteca y déjesele en las parrillas únicamente el tiempo necesario para que los papillotes tomen color por ambos costados.

Hígado de ternera picado.—Píquense algunos trozos de ternera o de lomo fresco de cerdo, cebolla, un diente de ajo, perejil, cebolletas, perifollo; añádasele nuez moscada, sal, pimienta, tocino y clavo rallado mezclado con media libra de salchichas, y cuézase todo en una cacerola, añadiéndole un poco de caldo si es necesario. Cuando todo esté cocido se mezclará con el hígado picado que se colocará durante algunos minutos en una tartera bien untada de manteca sobre fuego lento en el horno. Si sirve en la tartera como si fuera pastel.

Sesos de ternera a la limeña.—Tómese cuatro onzas de manteca, y échense en una cacerola; póngase al fuego, y cuando se conozca está en un temple regular, añádase un vaso de vino blanco; se limpian los sesos con sal y vinagre y se echan a cocer; se frien unos ajos en mantequilla y se echan en la cacerola; añádanse unos pocillos de caldo del puchero, un poco de perejil y el zumo de medio limon; despues de cocidos se apartan y se cortan en rebanadas, se bañan con huevos batidos y harina, y se frien; se les echa en la salsa en que cocieron, y rebozándolos con un poco de perejil, se sirven.

Sesos de ternera en caldereta.—Prepárense y lávense en agua hirviendo con sal y vinagre, pónganse a cocer en una marmita, en la que se habrá frito manteca y se habrán dorado algunas cebollas pequeñas. Al mismo tiempo de poner los sesos se añade medio vaso de caldo, otro tanto de vino, callampas y un ramito de perejil y yerbas aromáticas, se sirven adornados con pedacitos de pan fritos en mantequilla.

Sesos de ternera a la gallineta.—Preparados y lavados como los precedentes, se cuecen en un caldo de polla, que se liga con yemas de huevo al tiempo de servirlos.

Sesos de ternera en ensalada.—Si quedan sobras de sesos y se les puede quitar bien la salsa en que han sido cocidos la primera vez, se adereza con ellos una ensalada de lechuga, coronando el plato con yema de huevo y los cogollos de la lechuga, echando sobre todo una mayonesa.

Riñones saltados en vino.—Despójense del nerviecillo que los une, córtense en ruedas delgadas, y se ponen en la sartén con manteca a fuego mui vivo; añádaseles una cucharada de harina, medio vaso de vino blanco, pimienta, sal y cebolla picada; cuando esta salsa está en su punto se sirve, evitándose que pase mucho tiempo despues de hecha, porque se endurecen los riñones. Es indiferente que los riñones sean de carnero, vaca o ternera.

Pastelillos a la reina.—A lo que haya sobrado de las manos y piés de ternera cocidos, se les quita los huesos y si hai algun otro resto de aves se reunen y se hace una salsa un poco espesa con caldo, harina, manteca y sal, en la que se colocan las viandas poniéndolas en unos pastelitos pequeños que pueden rellenarse con esta preparacion mui suculenta y sabrosa.

Albóndigas de carne.—Se pica la carne mui menuda con perejil, cebolla y tocino, despues se revuelve con un polvito de especia y huevo batido, y hechas las albóndigas, se van friendo en color, y luego se ponen a guisar con una salsa de perejil.

Ropa vieja peruana.—Se toma una cucharada de harina, que se disuelve en cuatro onzas de manteca; despues se pican dos cebollas, un poco de perejil, cuatro tomates y dos pimientos; se pone al fuego a sofreir en una cacerola; se le echa por iguales partes medio plato de caldo y vino, añadiendo unas gotas de limon; se procura menear con una cuchara de palo, y a poco tiempo se le echa la carne de vaca

o de ternera cocida del día anterior; cocerá como un cuarto de hora, y para servirla se la adorna con plátanos maduros fritos.

CERDO.—JAMON.

Cochinillo asado.—Metase 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 y sacándolo del agua varias veces hasta que desaparezca todo el pelo; luego se le quitan las pezuñas, se le saca el vientre, cuidando de no quitarle los riñones; hágansele unas cortaduras en el pescuezo y otras cuatro en el lomo, se le introduce el rabo entre cuero y carne; recójansese las manos y las patas por medio de dos pasadores de hierro, que se le pasarán el uno por los muslos y el otro por los pechos; póngasele en seguida veinte y cuatro horas en agua fria, se cuelga y se deja secar; rebócesele el vientre con harina amasada en manteca y póngasele en el asador; mientras esté en el fuego se le unta de aceite bueno con unas plumas. Despues de quitado del fuego se le hacen otras incisiones en el cuello.

Pernil asado.—Se toma un pernil desalado ya, y se tiene en vino blanco por espacio de diez o doce horas, se le mete en el asador y se le tiene por seis horas a fuego templado, bañándole continuamente con lo que echa de sí; cuando esté en su punto se le quita el pellejo y se le polvorea con miga de pan. Al tiempo de servirlo se le echa zumo de limon.

Cochinillo relleno en asador.—Despues de escaldado y 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 y sal, miga de pan empapada al fuego en nata o leche, otro tanto de manteca, miga de pan, machacado y desleido esto último en tres yemas; lleno el vientre del cochinillo con esta mezcla, se le ata, se pone en el asador y se hace lo mismo que con el indicado. Se le sirve acompañado de una salsa de pebre.

Chuletas de cerdo en parrilla.—Córtense las chuletas como las de ternera, dejando algo de gordo; aplástense, dándolas una buena forma: espolvoréense con sal y pónganse en la parrilla. Se sirven con una salsa picante con pepinillos.

Costillas de cerdo.—Se cuecen con caldo y un ramillete de tomillo, yerba-buena, perejil y otras yerbas aromáticas, sal y pimienta. Se pone en una cacerola manteca, callampas y harina, se rehoga con caldo, vino blanco, perejil, cebolla y clavo; despues de cocido, se echa la salsa sobre las costillas y se sirven.

Costillas asadas.—Cortadas, preparadas, y aplanadas, se ponen en el asador con un poco de manteca, y mientras se asan se las cubre con miga de pan mezclada con sal, pimienta, yerbas finas: se sacarán cuando estén en punto, añadiendo ralladura de pan, un poco de harina y un vaso de vino blanco; se dejará consumir un poco, y se la echan pepinillos cortados en rebanadas.

Otras costillas asadas.—Se preparan y se ponen en el asador con manteca, y mientras se asan se van cubriendo de miga de pan mezclada con sal, pimienta y yerbas finas. Cuando están en su punto se les añade un vaso de vino blanco, un poco de harina y ralladuras de pan.

Morcillas de sal, americanas.—Se preparan las tripas que quieran llenarse, atándolas en la punta con unas cuerdecitas; se va echando dentro la sangre de puerco cocida con las especias molidas y 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; pónense a cocer en agua de sal, y estándolo, sáquense, cortándolas en pedazos; se frien, y se les echa salsa de tomate frito.

Patas de cerdo fritas.—Se les quitan los huesos y se cuecen con una parte de vino y dos de agua, y se les hace un adobo con pimienta, perejil, tomillo, laurel, sal y un sal y

co de vinagre; si se quieren así, hai que servir las mui calientes; para freirlas se rebozan con un batido de huevos y harina y un polvo de azúcar.

Orejas de cerdo fritas.—Despues de cocerlas y cortarlas en tiras, se echan en adobo, como las de la ternera, para hacerlas freir igualmente.

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

Cochinillo en salsa.—Se cortan en pedazos mayores; despues de asado se pasa por manteca, y humedecido con agua o caldo, se añade sal, pimienta y una hoja de laurel; despues se hace un batido de yemas de huevo, y al tiempo de servirlo se rocía con zumo de limon.

Riñones de cerdo con coscorrones.—Despues de haberlos cortado en rebanadas delgadas se añade un trozo de manteca, perejil, zanahorias, sal, pimienta y callampas, picado menudamente; se les hace revenir y se polvorean con harina; se añade una cucharada de vino blanco, y cuando estén cocidos se sirven con coscorrones. Debe tenerse cuidado de que no hiervan, porque se endurecerian.

Orejas de cerdo con pan rallado, asadas en parrilla.—Pónganse sobre rescoldo despues de pasadas por la llama, lavadas, limpias y escaldadas; cuando estén tiernas y frias, métanse en pan rallado, mójense en huevos batidos, vuélvanse a pasar por el pan rallado, y ásense sobre las parrillas; sirvanse secas o con jugo claro.

Sangre quemada criolla.—Cuando se degüella el puerco, se coloca debajo de la herida una olla de boca ancha o un lebrillo de madera mui limpio; se recoje la sangre caliente; se le va dando vueltas sin cesar, y siempre a un mismo lado, para evitar se corte o coagule; recojida la sangre, se pone

a cocer, se le echa la sal necesaria y especias finas.

Jamon frito.—Antes de freirlo es preciso darle un hervor para desalarlo, despues se corta en magras o pequeñas lonjas delgadas, y 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 y póngase en adobo en buen vino blanco con cebollas, zanahorias en rebanadas, tomillo y laurel. Se cuidará que la vasija esté herméticamente cerrada con un paño y su tapadera u otra vasija de igual grandor. Póngase en el asador, y mientras está asándose róciase con su mismo adobo; cuando esté medio cocido quítese la corteza, espolvoréese con pan rallado y vuélvase al fuego para dorarlo; sírvase con su adobo, que se habrá colado y hecho reducir a consistencia de salsa.

Jamon cocido con vino blanco.—Despues de haber estado el jamon doce o mas horas en remojo, se le corta el garron y se pone a cocer en agua, lo meros hora y media; luego se saca y se escurre, y 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 y unas hojas de laurel; si se quiere dulce, se le añade una libra de azúcar y se puede servir fiambre, pero se le echará encima azúcar, que se tostará con un fierro caliente.

CONEJO.

Conejo en papel.—Hecho trozos el conejo, cuézanse en manteca, y luego se pondrán en cajetines de papel, con relleno que contenga yerbas finas, el hígado del mismo conejo y un par de yemas de huevo para darles consistencia. Cubierto con este relleno los intervalos de la caja, se tapa todo con tiras de tocino y un papel untado de mantequilla. Hecho así póngase en el horro y sírvase con una salsa aparente.

Conejo frito.—Despues de cortado en trozos se pone en

adobo de vino blanco, se le añade el zumo de limon, tomillo, laurel, sal y pimienta; pasadas dos horas se escurre, se echa en harina desleida y 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 y laurel picado; se pone una cucharada de harina, vino y caldo, por mitad; se sazona con sal y pimienta, y al tiempo de servirlo se pone hígado, que se ha hecho tambien cocer, y se mezcla con la salsa.

Conejo en parrilla.—Se abre a lo largo, despues de destripado, y aplanándole con el machete, se le pone en la parrilla, rodeado de una hoja de papel untado en mantequilla. Cuando esté a punto se quita el papel, para servirle mezclado con yerbas finas, o con manteca de anchoas si se la tiene a mano.

Conejo guisado.—Desollado y limpio sin mojarlo, se corta en pedazos y se pone en la olla o cacerola con aceite crudo, perejil y pimienta para que se rehogue a fuego lento; se añade con agua caliente, y cuando esté a medio cocer se echan unas hojas de laurel, clavillo y un polvo de canela; con unas alcaparras o rajas de limon estará mui bueno.

Conejo en fricasé.—Despellejado, vaciado y limpio, córtese en pedazos; póngase en una cacerola un buen pedazo de manteca de vaca fresca, por la que se pasarán pedazos cuadrados de tocino; retírense en seguida; pónganse dos cucharadas de harina en la manteca y amásese.

Picadillo de conejo.—Quitados los huesos y membranas al conejo, se pica lo que quede mui menudo; en seguida se rehogarán en manteca los huesos machacados con despojos de ternera, tocino magro, sal y pimienta, polvoreándolo todo con un poco de harina. Menéese bien y échesele leche, y así que haya hervido durante una hora, se saca y pasa por tamiz, y se reduce a la consistencia de cocido, poniendo con él el picadillo, que se calentará solamente.

AVES.

Gallinas con repollo.—Se coloca la gallina que se va a guisar en una cacerola, en la que se picará antes, repollo, bien tierno, sobre ella, se echará medio vaso de vino blanco, olores, pimienta, clavo de olor y un poco de ají. Se tapa la cacerola y 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 y un vaso de leche; una vez deshecha la mantequilla se pone la gallina partida en pedazos y zanahorias en rebanadas; despues que hierva todo esto, se le agrega un huevo batido con harina.

Gallina con arroz.—Se cuece en una cacerola con agua que la cubra, sal, un poco de tomillo, laurel, clavos, tres cebollas, dos remolachas y tocino cortado en pedazos. Cuando esté poco menos que cocida, se quitan las cebollas y las remolachas, y se proporciona el caldo al arroz, que se echará en seguida, y podrá ser como media libra. Cuando esté cocido se apartará y se pondrá la gallina encima.

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

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

Algunos cuecen la gallina sin las cebollas, reogan éstas aparte y no las reunen hasta una hora antes de que aquella esté en punto.

Guisado de gallina.—Despues de asada se hace pedazos

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

Gallina en acedera.—Despues de asada y hecha trozos, rehóguese con tocino y un poco de cebolla menuda, y éche-sele caldo con un poco de vino, manteca fresca, sal, pimienta, clavo y demas especias. Despues de cocida se reduce el caldo y se pone salsa de acederas.

Gallina picante.—Se pone la gallina cruda y despresada en una cacerola con un pedazo de mantequilla, dos ajies dulces verdes o secos partidos y sin papas, un poco de azafran molido, harina como una cucharada, y caldo; se tapa y se pone a fuego lento.

Gallina rellena.—Se elije una gallina bien gorda, muerta del dia antes y cuidando de no sacarle, al destriparla, ni gordura ni infundia, se rellena con manzana bien picada, frita en mantequilla, y cuando esté bien frita se le pone unos pedacitos de pan chicos y luego que esto esté bien cocido se le pone un poquito de azúcar y se rellena la gallina cruda; se pone a asar temprano, poniéndole un pedazo de mantequilla; se va asando poco a poco, se saca, se deja reposar un rato y se rocía con el mismo caldo que despide y con un pedazo de mantequilla. Esto se repite varias veces.

Gallina a la jardinera.—Despues de haberla lavado bien, se pone la gallina entera en una cacerola, se le agrega cebolla entera, apio, pimienta, papas enteras peladas, rebanadas de zanahorias, una cucharada de vinagre, dos de aceite y dos de caldo; se pone al fuego bien tapada y se mueve a cada rato para que no se pegue.

Gallina mechada.—Méchese con tiras de tocino, envuélvase en un papel engrasado y póngase en el asador; cuando

esté casi asada se la quita el papel para que tome color, se bañan las lonjas de tocino, si se puede se coloca sobre berros de fuente, espolvoreada de sal, con un poco de vinagre y se sirve regada con jugo.

Pepitoria de gallina.—Se corta en trozos, escáldense tres minutos en agua hirviendo, escúrranse y pónganse en una cacerola con manteca, perejil en rama, cebollas pequeñas y setas; rehóguese el todo, añádase una cucharada de harina y mójese con caldo; se sazona con sal y pimienta, hágase cocer, y despues retírense los cuartos de gallina; redúzcase la salsa, que se cuele, líguese con yemas de huevo sin que hierva, y échese sobre los pedazos de gallina con zumo de limon.

Pollo agrañolado.—Se corta el pollo en presas y se pone a freir en mantequilla; en seguida se soasan tomates para quitarles el hollejo; despues se pican en el sartén para formarles salsa.

Cuando está esto algo cocido, se le añade un poco de caldo a medida que lo vaya necesitando.

Pollos con tomate.—Se parten en cuatro trozos, y se rehojan en manteca con sal, y en otra cacerola se frie cebolla picada y tomate, y cuando esté bien frito se vuelven a echar en ella los trozos de pollo, dejándolos un cuarto de hora a fuego lento para que tomen el gusto del tomate.

Pollos guisados a la peruana.—Desplúmense bien, y pásese un papel hecho llama para que la pelucita que siempre les queda se queme; ábranse y sáquense el vientre y demas menudencias; límpiense bien y pártase en cuartos, poniéndolos a freir en manteca con unas tajadas de jamon; estando medio dorado se les echa ajies verdes en pedazos, perejil, tomates y cebollas, todo picado; se sofríe todo esto con los pollos, añadiéndole un poco de canela, pimienta y clavo molido y un poco de vinagre. Cuando se conozca están los pollos medio cocidos se les agrega unas pasas, almendras tostadas machacadas, alcaparras enteras, rebanadas de plátano

fritos y dos pocillos de caldo de puchero; se deja hervir procurando quede la salsa medio espesa.

Pollos en salsa de tomate.—Después de chamuscados y quitadas las patas, cuello y huesos del esternon, se pone en la cavidad que dejen en el ave algunas lonjitas de limon. En este estado se ponen en la cacerola, se cubren con pedazos de tocino, y se hace cocer a dos fuegos durante una hora. Cuando estén cocidos se sirven con salsa de tomate.

Pollos con anchoas.—Se machacan y mezclan los hígados con tocino, perejil, cebollas y anchoas; se mezcla un poco de pimienta, se les introduce esta mezcla entre el pellejo y la carne, se cubren con lonjas de tocino y una hoja de papel untado con mantequilla, y así se ponen en el asador; se servirán con una salsa de jamon o ternera, y se ponen las anchoas cortadas en pequeños pedazos.

Pollos con salsa.—Se frie en mantequilla un poco de harina y se hace una salsita de capricho; a la hora de comer se le agregan tres yemas de huevo revueltas y un poco de agrio de limon y se vacia sobre los pollos.

Pollos o perdices al horno.—Al ave cocida se le reúne la salsa siguiente: se toma una cucharada de harina que se deshace en un poco de mantequilla, y 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 y una copa de coñac o jerez, se le ralla queso de modo que las presas queden bien tapadas y se pone al horno.

Despajos de pavo.—Se cuecen con sal y después de dar un hervor, se frien con manteca, un poco de harina, se echa un poco de pimienta, canela, perejil y tocino picado, se deja cocer a fuego lento, y se sirve a las dos horas.

Pavo en trufas.—Pélense dos libras de trufas, después de bien lavadas y escurridas póngase en la cacerola con una libra de tocino picado, sal, pimienta, nuez moscada, yerbas aromáticas y las cortezas de las frutas machacadas; téngase

una media hora al fuego, en seguida se introduce esta mezcla en el pavo despues de bien vaciado por el buche, y se amarra. El pavo debe estar de este modo preparado dos dias antes 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 y se sirve en una fuente, que se adorna con las cortezas de las trufas, que deberán haberse conservado.

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

Otro.—Se mantiene en salmuera tres dias antes de asarlo; el tercer dia se le echa un poco de vinagre. Tres horas antes de la comida se empapa un pan en vinagre y se le llena bien el buche; se pone al horno, que debe estar bien caliente; cuando ya quiera dorar se le saca del horno, se le unta mantequilla por todos lados para que salga jugoso y se vuelve a meter al horno.

Pavo relleno.—Hágase un picado de carne y jamon, sal, pimienta y un par de huevos con perejil, y tambien se ponen orejones o ciruelas-pasas; se frie con mantequilla, se rellena el pavo y despues se asa.

Ganso con salsa.—Se frie en mantequilla papas cortadas en rebanadas delgadas. Se hace una salsa de harina, mantequilla y caldo del ganso; se le pone perejil picado y un poco de vinagre. Se echa en la salsa el ganso cocido y al tiempo de mandarlo a la mesa se le agrega las papas.

Ganso con mostaza.—Se rellena el ganso con su hígado.

cebolletas, laurel, perejil y 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 los dos, se le espolvorea pan rallado y se vuelve a poner al fuego para que se concluya de asar y dore. Se sirve con la salsa siguiente: se pone en una cacerola mantequilla, una cucharada de mostaza, un poco de vinagre, caldo, pimienta y sal, y se deja cocer hasta que espese.

Pato en aceitunas.—Después de bien preparado y arreglado, se le dan unas vueltas en una cacerola con pedazos de tocino, se echa una media libra de aceitunas; échense en la cacerola donde está el pato, y se dejan unos cuantos minutos. Se sirve el pato rodeado de las aceitunas.

Pato en nabos a la casera.—Preparado como el anterior, póngase un poco de manteca en la cacerola, y en ésta se dan unas vueltas al pato, y algunos nabos; en seguida se retiran y 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 y los nabos con un ramito de perejil, sal y 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, y se sirve todo junto.

Pato en legumbres.—Después de haberlo lavado bien se añade al pato cebollas, apio, pimienta entera, papas enteras peladas, rebanadas de zanahorias y vinagre; se tapa bien la cacerola y se mueve de cuando en cuando.

Pato con trufas y callampas.—Se echa caldo sobre un poco de harina frita en mantequilla y cuando esté la salsa de un grueso regular, se le echa las trufas y las callampas bien picadas, un poco de pimienta molida y sal; el pato se pone crudo y cortado en presas, dos o tres cabezas de cebollas cortadas en pedacitos y perejil picado; se le echa la salsa encima y se pone todo a hervir; debe de moverse a menudo para que no se pegue.

Pato relleno.—Se toma un poco de carne de la pechuga, el contri y el hígado del pato ya deshuesado, se pican bien menudito, se entibia un poco de mantequilla y se bate hasta que dé espuma cuatro huevos, la carne picada, pan rallado y raspadura de limon; para aumentar se puede echar un pedazo de carne de vaca bien picada, leche y tambien otro huevo. Se rellena con todo esto el pato y se le da unas puntadas para que no se salga el relleno; se pone al horno a asar, se hace una salsa de callampas, en la que se le puede echar castañas; a la hora de comer se le quita el hilo al pato, se le pone encima la salsa y se sirve.

Perdices.—Las perdices enteras se salan y se ponen en una cacerola con una capita de aceite para cada dos perdices, un poco de vino blanco, una torreja delgada de limon para cada una, cogollos de perejil o apio y cabezas de cebollas enteras. Una vez acondicionado todo de esta manera, se tapa bien la cacerola y se pone a cocer a fuego mui lento.

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, y si hubiese tomates se echan por encima, o zumo de limon, un polvo de pimienta, sal y perejil; se asan entre dos fuegos, y al tiempo de servir las se las quita las sardinas.

Perdices en salsa.—Bien limpias y untadas de manteca se sobreasan en parrillas; luego se ponen en una cacerola con perejil, pimienta, sal, aceite crudo, hojas de laurel, unas ruedas de limon o naranjas y caldo que las cubra; cuando estuviere cocidas se apartan, y por cada ave se pone una yema de huevo batida.

Perdices con repollo.—Se ponen las perdices en una cacerola con zanahorias, cebollas, apio, perejil, un trozo de tocino, una salchicha y un buen repollo desaguado previamente en agua hirviendo sazonada con sal y bien estrujada. Se humedece con un poco de caldo y se le pone un poco de nuez moscada. Se hace hervir tres horas con fuego por abaxo.

jo y por arriba si las perdices son viejas, y hora y media si son nuevas. Se ponen las coles sobre una fuente y las perdices encima con el tocino y la salchicha al rededor cortada en trocitos chicos.

Perdices a la española.—Dos cebollas cortadas en rebanadas largas y finas y amortiguadas con agua hirviendo, se estrujan y se frien en una sartén donde debe estar ya caliente una taza de aceite; cuando estén bien fritas, se les pone medio pocillo de vino, sal y pimienta, se echan dentro las perdices cocidas para que se pasen un poco y en seguida se sirven.

Perdices estofadas a la española.—Desplumadas y limpias, se rehogan y se ponen en una olla proporcionada, con tocino frito cortado en dados, cebolla picada gruesa en abundancia, especias de todas clases, manteca y vino blanco. Así se pone a cocer a fuego lento, y encima de la olla un tiesto con agua sobre un papel de estraza.

Perdices con limón.—Se toma una cucharada grande de mantequilla, una cebolla, el jugo de medio limón, pimienta, perejil y orégano. Un momento antes de servir las perdices a la mesa se baten dos yemas de huevo; cuando estén bien batidas se les echa el jugo del otro medio limón y esta salsa se vacía encima de las perdices que estarán crudas en una olla y se mueve bien ésta para que no se pegue y se cueza la salsa.

Pichones.—Se frie en mantequilla tocino, perejil, yerba buena bastante y cebolla; una vez todo esto frito, se le echan los pichones, añadiéndoles caldo aliñado con todos olores, una copa de vino blanco, un poco de vinagre, unas almendras molidas y una tostada de pan.

Pichones en asador.—Después de desplumados, vaciados y bien descañonados se amarran, cuidando de dejarles las patas a lo largo; se les pone una hoja de parra en la pechuga si es el tiempo de ellas, y 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 vacian y 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 y un manojo de perejil y yerbas finas; cuando estén cocidos se espuma el caldo y se echa en una salsa, que se clarifica y espesa.

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

Pichones con tomate.—Se hacen del mismo modo que los pollos.

Pichones rellenos.—Se les quitan los alones y pescuezos, y despuntada la rabadilla se hace un picado menudo de ternera, pechuga de aves, tocino y cebolla frita, huevos y perejil, pimienta y cominos molidos; rellénense dos pichones con esta masa, y se cruzan las patas por encima de la cortadura para que no se salga el relleno; despues se envuelven en papel de estraza, y se asan en una cacerola entre dos fuegos lentos.

Zorzales en asador.—Despues de escaldados y chamuscados se les saca el buche y se cubren con tiritas de tocino; se les pasa un puerro de parte a parte por los costados y se amarran al asador; hai que poner debajo pan asado.

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

Tórtolas con salsa de ají.—Se ponen las tórtolas en una

cacerola; se toman algunos ajies dulces, la mitad se tuestan y la otra mitad se remojan, y despues se muelen con dos tomates asados, nueces y miga de pan remojada en vino. Se echa esto en la cacerola con las tórtolas, caldo y olores y se deja hervir bastante.

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

Salpicon de aves.—Se parte un ave despues de cocida, y quitándole la carne, se pica grueso, se pone en adobo con sal, pimienta y vinagre. Despues de algunos instantes se adereza con lechuga, pepinillos, huevos duros, todo picado, y tiritas de anchoas, echando por encima la sustancia. Otros lo cortan todo en tiras.

Turrajas de aves.—Se quitan de las carnes de los pollos todas las membranas y tendones, se pican con migas de pan humedecidas en nata y yemas de huevo; cuando todo está bien incorporado se sazona y se forman albondiguillas, que se rebozan con miga de pan; se embozan otra vez con huevo, y se frien y sirven con perejil igualmente preparado.

HUEVOS.—TORTILLAS.

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

Otros huevos rellenos.—Se endurecen los huevos y se par-

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

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

Huevos revueltos.—Se echan en la sartén, sazonándolos con sal y pimienta, añadiendo una cucharada de caldo colado, nata o caldo de sustancias, 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 y escaldados de antemano. Bátase todo junto, conclúyanse, y se ponen en la fuente guarnecidos con otras cabezas de espárragos.

Huevos revueltos con tomate.—Fríanse los tomates, y despues de sazonados se echan los huevos bien batidos, regulando su cantidad, y revuélvase todo hasta que estén bien cuajados.

Huevos guisados.—Se hace un picadillo con miga de pan, perejil, cebolla, mantequilla y yemas de huevo, con lo cual se cubre el fondo de un plato, encima se echan los huevos uno por uno y se ponen a un fuego lento, se colorean con una pala hecha áscua, se polvorean con un poco de sal molida y un polvo de pimienta, y se sirven. Se echan en un plato cuatro cucharadas de crema o nata de leche y se le mezcla diez huevos, cuidando que las yemas no se revienten. Se les aña-

de un poco de queso rallado y un polvo de pimienta; se cuecen al horno portátil y se sirven blandos.

Huevos duros.—Cuézanse con cáscara, y cuando estén duros se sacan y se les quita aquella; córtense en ruedas, y puestos en un plato, se sirven con sal, aceite, vinagre y pimienta.

Suelen servirse de este modo para adornar ensaladas crudas, platos de espárragos, coliflores, etc.

Huevos escalfados.—Se unta un plato hondo con mantequilla, espolvoreándolo con un poco de sal; pónganse encima los huevos; deslíase un poco de mantequilla con una cucharada de leche o nata, y cuando esté bien caliente se echa por encima, se tapa bien, poniendo el plato a fuego lento, y se sirve.

Huevos al raspado.—En una cacerola se ponen raspaduras de pan con manteca de vaca, una anchoa, perejil, cebolla, el todo bien picado y mezclados con tres yemas de huevo; póngase a fuego lento, estréllense los huevos encima, espolvóreense con miga de pan, sazonándolos con sal y pimienta; se rodean con cortezas de pan fritas.

Huevos con leche.—A la manteca desleída se añadirá perejil mui picado, sal, pimienta y un vaso de leche, en la cual se haya desleído de antemano una cucharada de harina. Cuando la salsa esté en punto se ponen en ella los huevos cocidos hechos ruedas.

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

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

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

Tortilla a la francesa.—Se bate un poco tantas cucharadas de leche como huevos, se añade azúcar y sal, que se revolverá con la pasta; se echa ésta en una sartén con una cucharada de mantequilla; se abre con un cuchillo para que lo crudo de encima pase para abajo; se vacia doblada en un azafate, se le espolvorea bastante azúcar y se dora con un fierro bien caliente.

Tortilla de manzanas.—Se echa sobre tres o cuatro manzanas fritas en mantequilla y bien picadas y doradas un batido de huevos preparados como para el anterior. Se frie lo mismo, pero no se dora.

Tortilla de verduras.—Se mezcla el batido de cinco o seis huevos con las verduras cocidas y se frie en mantequilla como las anteriores.

Tortilla de espárragos.—Se hace la tortilla como las anteriores, mezclando el batido con los espárragos cocidos y despojado de su parte gruesa.

Tortilla de erizos.—Se une el caldo de los erizos al batido anterior; al tiempo de vaciarla en la sartén se le echa las lenguas.

Tortilla con salsa.—Se echa un batido de seis o siete huevos sobre cierta cantidad de acelgas, zanahorias y porotitos, todo cocido y con sal; se frie por ambos lados en mantequilla, y se sirve con una salsita de leche que se espesa

con una cucharada de harina frita en mantequilla: se le pone pimienta y sal.

Tortilla de azúcar.—Bátanse los huevos como en las anteriores, mézclense con cáscaras de limon, azúcar, y pónganse en la sarten; sírvase en seguida en una fuente espolvoreada de azúcar raspada; cúbrase la tortilla tambien con azúcar y dórese con un fierro bien caliente.

Tortilla con ron.—Dispuesta la tortilla que acabamos de explicar, se rocía con ron, se le prende fuego y se sirve.

Tortillas de confituras.—Hágase como la de azúcar; solamente se añadirá, antes de batir los huevos, cantidad suficiente de confitura, y termínese lo mismo.

Tortilla soplada.—Se rompen huevos separando las claras y las yemas; éstas se espolvorean con azúcar en polvo, añadiendo cáscaras de limon bien menudamente picadas; mézclese todo, en seguida se baten las claras y se unen a las yemas, y mézclense lo mejor posible; póngase en una sarten cantidad suficiente de mantequilla y póngase en un fuego poco fuerte. 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, y se echa en una fuente untada de manteca de vaca, que se pone sobre ceniza caliente; échese azúcar en polvo encima de la tortilla, y pónganse en el horno.

Tortilla con dulce.—Se hace una tortilla regular, batiendo los huevos con confitura y un poco de agua, y cuando esté hecha se cubre la superficie con la mitad de las confituras. Lo mismo debe entenderse para las tortillas de conservas, manzanas, sustancias, etc.

Tortilla de papas fritas.—Fríanse papas en ruedas delgadas, bátanse bien los huevos, y viértanse por encima, añadiendo un poco de sal; téngase cuidado de volver esta tortilla, de manera que no se quemé.

Tortilla de cebolla.—Se pica cebolla en pedazos pequeños y se frie en aceite; cuando está frita se echan los huevos bien batidos y un poco de sal o azúcar, cuidando de que quede bien dorada.

Tortilla guisada.—Todas las tortillas pueden guisarse, exceptuando las que se hagan con dulce; para guisarlas se cortan en pedazos pequeños y largos, se ponen en una cacerola con agua, sal, perejil y pimienta, espesando el caldo con una miga de pan machacada en el almirez y desleída en caldo y un poco de vinagre.

Tortilla comun cubana.—Tómese una sartén, échese en ella dos onzas de mantequilla; fríase un poco de perejil, seis cebollas, seis ajies; échense, estando frito, ocho huevos batidos con harina, procurando cubra bien la fritura; cuando esté frita por un lado, se vuelve por el otro, valiéndose para esto de un plato ancho para que no se rompa la tortilla; cuando esté bien dorada por ambos lados se sirve.

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

Tortilla de menestras a la cubana.—La menestra que se quiera emplear en la tortilla se sancocha; se deja escurrir bien; se frie en aceite y sal, y se echan los huevos batidos, haciendo las operaciones ya dichas, procurando quede bien cubierta por ambos lados con el huevo y doradita.

VERDURAS.—LEGUMBRES.

Acelgas.—De las pencas mayores se quita la telita y se cortan en pedacitos; se cuecen con sal, y despues de escurridas bien y untadas las pencas con una masa de huevo y harina, se frien en sartén, sirviéndolas con azúcar y canela.

Verduras con jamon.—Se cuecen y se pican bien las verduras y se frien en la gordura del jamon junto con pedazos de carne del mismo.

Verduras con salsa de leche.—Se echa la leche sobre una cucharada de harina frita previamente en mantequilla y se hace una mazamorra no mui espesa. Esta salsa viene bien a los tallos y parte gruesa de la acelga, a la coliflor y porotitos, los cuales deberán cocerse antes. Los porotitos se cortan antes de cocerlos.

Arvejas.—Se hace una salsa clara de harina y mantequilla, se echan en ella las arvejas cocidas con sal, y si se quiere se le pone un poquito de azúcar.

Tallos en fuente.—Se cuecen los tallos; cuando estén blandos se pelan, se cortan en pedacitos y se colocan en una fuente con un pedazo de mantequilla y pan rallado por encima. Se pone al horno para dorarlos.

Zanahorias.—Despues de cocidas se pican y se les echa una salsa de mantequilla, harina, perejil picado y leche.

Callampas en salsa.—Se echan a freir en mantequilla despues de bien lavadas. Luego que hayan consumido la mayor parte del agua que despiden, se les pone pan rallado, sal y pimienta; se sirven con algun guiso de carne.

Guiso de callampas.—Se echan las callampas sobre un poco de cebolla frita en color, se le pone un poco de cominos, pimienta, sal, pan rallado y queso rallado y se le agrega un poco de caldo.

Alcachofas a la pebre.—Se escojen las mas pequeñas, se parten en cuatro pedazos, se las quitan las primeras hojas, se corta la parte superior de las otras y el tronco, se cuecen en agua y se sirven en agua fria con una salsa de vinagre, aceite, sal y pimienta.

Alcachofas a la salsa blanca.—Se limpian, cuecen y se ponen en agua fria, como las anteriores. Se vuelven a calentar al tiempo de servir las, metiéndolas en agua hirviendo despues de quitada la parte interior. 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 exteriores y se les hace dar un hervor en agua y sal, se ponen en un tablero a que escurran bien; se tiene manteca en una cacerola, y despues de rellenar las alcachofas con un picado de perejil, aceite y pan rallado o con carne mui picadita, se les pone en ella a fuego dulce, cubriendo la cacerola con una tapadera de hierro con rescoldo hasta que se tuesten. Si se quiere con salsa, se pasan por un batido de yemas y se echa una salsa de avellanas.

Alcachofas guisadas.—Se las quitan las hojas exteriores, se escaldan y se cuecen en agua hirviendo; se ponen luego en una cacerola con caldo sazonado con sal y un polvo de pimienta; se frie cebolla, y en el aceite se echa un puñado de harina hasta que se queme, y se vierte sobre las alcachofas, haciendo una salsita para darle dos o tres vueltas.

Alcachofas con tocino.—Se despojan de las hojas exteriores, y a medio cocer se sacan, escurren y se parten por medio; frianse en manteca con tocino, sin dejarlo consumir mucho.

Arroz en torta.—Se pone una media libra de arroz a cocer y se le va echando poco a poco medio litro de leche y un trozo de manteca, corteza de limon y sal; cuando el arroz está abierto y bien espeso se quita el limon y se deja enfriar en otra vasija, añadiendo seis yemas de huevos batidas

con azúcar y cuatro claras batidas con una o dos cucharadas de flor de naranja; se unta con manteca una cacerola, o el molde de la figura que se quiera dar a la torta, polvoreándola con miga de pan; en ella se echa el arroz y se pone al horno con mucho fuego en su cubierta. Cuando la torta haya tomado color suficiente, se le da vuelta sobre un plato. De este mismo modo se hacen las tortas de fideos, de sémola, etc.

Arroz en torrijas.—Cuézase arroz con leche, azúcar, un poco de agua de flor de naranja, canela y manteca; cuando esté cocido se añaden yemas de huevos, echándolo en una cacerola para que se enfrien; se hacen bolas del tamaño de un huevo y se frien, polvoreándolas con azúcar.

Arroz en tortilla soplada.—Póngase al fuego para cocer media libra de arroz limpio y lavado, con la cantidad conveniente de leche, azúcar y un poco de sal. Después de bien cocido, pásese por un cedazo de metal, y el puré que resulte échese en una cacerola con seis yemas de huevo, un poco de agua de azahar, corteza de limon y un poco de manteca, en cantidad como media onza. Bátanse mucho las claras de los huevos, y agréguese al puré de arroz.

Arroz con pimientos.—Se frie un poco de aceite y cebolla, y cuando esté bien rehogado se echa el arroz; rehóguese también un poco, y después se colocan los pimientos enteros, llenando la cacerola de agua, y sazónándolo con sal y un poco de pimienta y 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 este empieza a quemarse. En seguida se echa el arroz y antes se ha mezclado en seco la sal, la pimienta y un polvo de azafran para darle color. En el momento en que el aceite se ha empapado en el arroz y comienzan los granos a tostarse, se echa sobre él el agua o caldo que inmediatamente lo empieza a levantar. Después que los granos del arroz se han esponjado y adquirido todo

su grueso consumiendo el agua o caldo 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 doren la parte superior del arroz.

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

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

Apio entero en guisado.—Procúrese, al pelar el pié del apio, cortarlo igual en grueso y largo; se lava con mucho cuidado, se escalda en una agua lijeramente salada, se refresca, se escurre bien, se hace una pasta lijera de manteca y harina, que se disuelve en caldo de puchero, meneándola continuamente. Cuando esté hirviendo se echa el apio sin romperlo y se hará cocer en gran fuego cerca de media hora; se sirve regado con la salsa.

Apio frito.—Despues de blanqueado, se escurre y cuece con caldo, y despues se reboza y frie.

Achicorias.—Lavadas y limpias, se escaldan y cuecen con sal, se escurren y componen con aceite.

Coles rebozadas.—Se cuece una col como un cuarto de hora, poniéndola despues en agua fria, quítense las hojas una por una y se rebozan, despues se vuelve a colocar como si estuviese entera, sujetándola con un cordon o hilo; póngase a cocer, y al tiempo de servirla se le exprime, poniéndola en una fuente, y por encima se 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 con la salsa que se les eche. Se componen mui bien con la salsa blanca, con los tomates, a la crema, en ensalada, etc., etc.

Coliflor a la pebre.—Se la pasa con tocino, manteca y un poco de harina. Añádase a esta pebre un poco de caldo, sal, pimienta y nuez moscada. Póngase a fuego lento.

Coliflor al queso.—Rállese queso duro y empápanse en salsa blanca los pedazos de coliflor cocida. Cuando estén colocados sobre un plato, se les echa encima otro poco de salsa, volviendo a cubrirlo con queso rallado, sobre el que se colocarán unas capitas de manteca estremadamente delgadas. Echese luego sobre todo miga de pan rallado lo mas fino posible, y con fuego encima y abajo se hace dorar.

Pebre en leche.—Se deshacen con una cuchara las papas peladas hasta que queden como pasta; se les agrega leche hasta que tomen la consistencia de una mazamorra. Se ponen al fuego en una cacerola con un pedazo de mantequilla, se vacian en una fuente y se echa al horno para que dore.

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

Cebollas rellenas.—Se hace el picado de carne magra, tocino gordo, perejil, cebolla frita, pan rallado, sal, piñones, especias y un poco de queso rallado; despues se quitan con un cuchillo los cascotes interiores de las cebollas y se van rellinando; poniéndolas en la olla sin que estén oprimidas, se cuecen y se sirven.

Cebollas asadas.—Córtense a las cebollas ambos extremos, y quitense las pencas que están encima, poniéndolas en una cacerola; en ella se echa aceite, un poco de azúcar, un grano de pimienta y un polvo de canela molida; pónganse a asar a fuego manso, cúbrase la cacerola con una tapa de hierro y algunas brasas por encima, hasta que estén bien doradas.

Budin de papas.—Una libra de papas, un pocillo grande de leche, cuatro huevos, dos con clara, un cuarto de libra de azúcar, una onza de manteca de puerco, la cáscara de medio limon finamente raspada; las papas se cuecen con cáscara, despues se pelan y se deshacen bien, amasando el todo con un cucharon; la cacerola, antes de echar la masa, se unta con manteca y pan rallado, poniéndola despues al fuego.

Budin de espinacas.—De uno o mas manojos de espinacas se escojen todas sus mejores hojas, quitándoles los troncos, se cuecen, lavan y escurren bien, y se pican mui menuditas; luego se baten cuatro huevos, se les pone azúcar al paladar y un cuarto de libra de manteca, untando antes con ella el fondo y costado de la cacerola; se mezcla todo bien y se pone al fuego.

Calabaza rehogada.—Cortada en pedazos grandes, se ponen en una olla con cebolla frita, perejil, hojas de yerba buena, sal y tomates, dándoles vueltas hasta que se rehoguen; si se cociesen con agua y sal, se las adereza con aceite crudo y pimienta.

Cuajado de acelgas, espinacas y escarolas.—Cocida cualquiera de estas hortalizas, y despues de bien escurrida el agua, se colocan en una cacerola, poniendo encima pasas, azúcar y canela en proporcion y uno o dos huevos batidos; en seguida se pone a fuego lento, cubriéndolo con una tapadera de hierro, poniendo algunas brasas sobre ella; cuando se ve que todo está trabado y unido a modo de tortilla, se separa y sirve.

^{Se} *Espárragos.*—Puestos en agua los mas tiernos, se cuecen con sal y la mitad o menos de agua, se echan huevos para que se cuajen sin ponerse duros; para servirse se ponen en una fuente con poca agua, y se les echa por encima aceite frito, pimienta, unas especias y 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 blanco a todos, se atan en un manojo, se escaldan en agua hirviendo y luego se cuecen. Se les quita despues toda el agua y se ponen en un plato en un solo manojo, y se sirven con las vinagreras.

Espárragos revueltos.—Se escojen los mas pequeños, se cortan en pedacitos del grandor de un garbanzo, y 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 y un poco de azúcar; se ponen en un fuego vivo, meneándolos sin cesar, se espolvorean lijeramente con harina y se les añade unas gotas de agua o caldo; un instante despues se retiran del fuego, y en caliente se mezclan con dos yemas de huevo. Se sirven rodeados de huevos duros en lonjas, o bien de 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; añádanse huevos que se harán cocer moviéndolos sin cesar y en último momento se añaden los pedacitos de espárragos. Los espárragos son de facilísima dijestion, y se les atribuye una propiedad diurética. Algunas gotas de esencia de trementina, o simplemente el vinagre, cambian en flor de violeta el olor que el espárrago produce en la orina.

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

Habas verdes.—Cuando son pequeñas, no se les quita sino sus extremos. Cuando son grandes, se despellejan enteramente para hervirlas en agua y sal; despues se escurren y se les echa aceite; se hace una salsa con avellanas tostadas,

un poco de pan tostado mojado en agua y vinagre, pimienta y huevos correspondientes a la salsa, la que se desleirá con agua sazónada, echándola sobre las habas, y que den un hervor a fuego manso.

Habas a la casera.—Se quita la vaina y se cuecen en agua hirviendo para que suelten la cascarilla; escúrranse y dénselas unas vueltas de manteca en una cacerola, añadiendo un poco de harina; mójense con caldo del puchero, y además se añade sal y pimienta. Algunos momentos despues se ligan con yemas de huevo y un poco de azúcar, meneando el todo vivamente, y se sirven.

Lentejas a la ama de casa.—Cuézanse las lentejas en agua un poco salada, escúrranse y pónganse en una cacerola con un buen pedazo de manteca, perejil picado, sal y pimienta; saltéense algunos minutos. Pónganse en la fuente adornándolas con cortezas de pan frito, y sírvanse mui calientes.

Lentejas con tocino a la aldeana.—Pónganse lentejas y un buen pedazo de tocino en una marmita llena de agua; háganse cocer; cuando lo estén, guísense como las anteriores, y pónganse en la fuente sobre el tocino en que se han cocido.

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

Lechugas rellenas.—Se las quitan los troncos a raiz de las hojas, se lavan y se ponen a cocer en agua con sal; cuando están a medio cocer se sacan con cuidado y se dejan escurrir en una tabla, esprimiéndolas una por una. Despues se pone como el hueco de un huevo de relleno en medio, y 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 y se cuecen con caldo de los hue-

sos del picado o del puchero, haciendo, por último, que den un hervor con una salsa de avellanas.

Porotitos verdes a la paisana.—Derrítase en una cacerola un poco de manteca con perejil picado, y pónganse despues los porotitos, que deben antes cocerse; menéese y se reduce a salsa, rociándolos al tiempo de servirlo con zumo de limon o vinagre.

Porotitos verdes con cebolla.—Rehóguese en manteca una cebolla picada, polvoréese con harina y se añade un poco de caldo, y reducida la salsa, se echan las porotitos ya de antemano cocidos con sal.

Porotitos verdes rehogados.—Cuando estén bien cocidos se escurren y rehogan en una cacerola con aceite y sal; despues se les pone un poco de caldo, y deslien en él antes dos yemas de huevo.

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 y reduce la salsa; y antes de servirlos se les añadirá un batido de yemas de huevo desleido con el zumo de un limon o un poco de vinagre.

Papas para adornos.—Se escojerán las mas pequeñas y redondas; pélese, pónganse a cocer en jugo de carne o de vijilia, y 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 asada, o toda otra especie de carne en asador, se empieza por cocerlas en el agua, o mejor en estofado, y se colocan en la sartén para que tomen gusto y color.

Aunque debe preferirse 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 y se cortan en rajas, se ponen en una cacerola con manteca, sal, pi-

mienta, perejil y cebollas picadas con un poco de harina; se les echa caldo de carne o de vijilia y un buen vaso de vino, sirviéndolas con poca salsa.

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

Papas a la parisien.—Póngase en una cacerola un pedazo de manteca con una cebolla mui picada, y déjesela freir hasta que tome un buen color.

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

Papas en guisado de carnero.—Estando medio cocidas las papas se pelan y parten por la mitad si son mui grandes; se ponen en una cacerola, en la que se habrá puesto a cocer carnero, y se concluye como el guisado de éste con nabos.

Papas con cebollas.—Póngase a freir cebolla en manteca de vaca, córtense papas a medio cocer y acábense de cocer en la cebolla frita; mójense con caldo de puchero o de vijilia y háganse cocer mui lentamente.

Pastel de papas.—Se asan las papas sobre la ceniza, se pelan y reducen a masa. Se deslie ésta en seis yemas de huevo por libra de masa y cuatro onzas de azúcar en polvo. Se amasa todo junto, se echa en seguida la cáscara de un limon rallado, su zumo y claras de huevo; hecho esto, se pone en una tartera lijeramente untada de manteca de vaca; se le hace formar la corteza y tomar color en el horno.

Papas al blanco.—Pónganse en una cacerola con perejil y cebolla picados las papas cocidas y cortadas como en en-

salada; rehóguense, mójense con leche, cuidando de menearlas bien, y sirvanse antes que cuezan.

Pepinos en jugo.—Pónganse en una cacerola pepinos en pedazos bien limpios, lavados y escurridos; se humedecen con caldo de sustancias y jugo de carne de vaca. Se les hace hervir mui lentamente; colóquense en una fuente en cuanto estén cocidos, y riéguense con la salsa, que se dejará consumir si estuviese mui clara.

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

Pimientos y tomates.—Píquese cebolla menuda, y póngase a rehogar en aceite; despues échese tomate, que deberá haberse pelado antes, y pimientos finos cortados en pedacitos pequeños; déjese rehogar mucho hasta que se reduzca, y se sirve con huevos fritos o con carne, como apetitoso y de adorno.

Tomates rellenos.—Se quita la punta de la parte superior del tomate para estraer las pepitas con una cuchara de café, y se exprime el agua que contiene con una presion lijera de los dedos; se llena de una pasta compuesta de perejil, pepinos, huevos cocidos duros, alcaparras y pepinillos, todo picado mui finamente, anchoas en pedacitos, sal y aceite. Lleno así el tomate, se envuelve en raspaduras de pan y se pone al horno.

Guiso de calabazas.—Se corta la calabaza en pequeños pedazos, y así cruda, se pone en una cacerola, despues se les echa cebolla cortada en torrejias y un poco de albahaca picada; en seguida encima de todo esto se le pone mantequilla o grasa, se tapa bien y se pone a cocer a fuego lento.

Cuando ya esté cocido, se bate huevo con clara, queso rallado y un poco de caldo y se le echa encima. Se deja un poco a fuego lento y se sirve.

Alcachofa asada.—Después de quitadas las hojas del asiento, se les corta el pezon y las hojas del cogollo; hecho esto, se vuelven boca abajo y se golpean sobre una tabla hasta que abran para ponerlas dentro lo siguiente, que a prevención se habrá frito en mantequilla: un poco de pan duro rallado, ajo macachado y perejil bien picado; en seguida se pone al horno, o en una parrilla, teniendo cuidado de que no se tuesten.

Arvejas en mantequilla.—Después de cocerlas con sal, se baten con unas yemas de huevo, se les pone poca mantequilla y se echan las arvejas. Fuego lento.

Guiso de papas.—Se parten en pedazos las papas crudas, en seguida se muelen bien y se frien en mantequilla o grasa, se les echa clavo, canela y azafran molido; se coloca todo esto en una fuente y se le pone encima una capa de queso, otra de tomates picados y fritos y otra de olores molidos. Se le pone a cocer entre dos fuegos, y al servirse se le pone perejil picado.

Guiso de callampas.—En un tiesto de barro se pone a freir en aceite y mantequilla unos dientes de ajo. Cuando estén fritos, se les echa las callampas, peladas, sin la raiz, y lavadas en agua tibia. Si se secan se les pone caldo poco a poco hasta que se cuezan.

TORTAS.—MASAS.—EMPANADAS.

Modo de formar, hacer cocer y servir toda clase de tortas, sean de carne o vijilia.—Hágase sobre la tartera un suelo o fondo de torta, estendiendo una hoja de masa cortada del grueso de una moneda; colóquese encima la carne, aves, pescado o cualquiera otra cosa de que se quiera hacer la torta; llénense los huecos con albondiguillas de carne o vijilia, según la clase de torta; se sazona a buen gusto, añadiendo yerbas finas; se cubre el todo con lonjas de tocino; hecho esto, se coloca por encima otra hoja de masa; se humedecen las orillas de las dos; pellízquense para unir las, y

fórmese el borde dándola vuelta al rededor con el dedo. Bátase la yema y clara de un huevo y dórese con ello la parte de arriba de la torta, bien sea con un pincel o una pluma. De este modo preparada, se mete en el horno no muy caliente. Sáquese al cabo de un cuarto de hora y hágase un pequeño agujero en medio de la tapa para que el humo se evapore; vuélvase al horno hasta que esté concluida de cocer. Cuando se vuelva a sacar se levanta la tapa, cortándola al ras del filete. Se quitan las lonjas de tocino, las yerbas, y se echa bien caliente el guiso que convenga, segun su especie.

Torta de ave.—Cualquiera especie de ave que se emplee debe partirse en dos pedazos o mas, escaldarla y rehogarla en manteca de vaca con sal, pimienta, especias, yerbas finas y un manojo de perejil; se coloca sobre el suelo de la torta. Los menudillos de ave se preparan lo mismo.

Torta de caza.—Las tórtolas y demas volátiles medianos se parten en cuatro pedazos; se incorporan a la molleja o al relleno los intestinos despues de bien limpios.

A las alondras solo se las quitan las patas, y se incorpora tambien al relleno lo que se les ha sacado del vientre.

Masa para bollos, pastelitos, tortas, etc.—Se empieza por hacer levadura. Para este efecto, póngase un monton de harina sobre la mesa, como una cuarta parte de la que se ha de emplear. Se hace un agujero en medio, se echa en él levadura de cerveza, vertiendo agua tibia por encima, y se amasa bien; hecho esto, se pone la masa en un lebrillo, se la hace dos cortaduras en cruz, se cubre con un paño y se deja fermentar. Se emplea una onza de levadura por libra de harina amasada con ella o de otro modo por cada cuatro libras de masa. Cuando la levadura haya adquirido la calidad que se requiere, amásese aparte el resto de la harina con manteca de vaca, huevos y sal fina; únase la levadura; dóblese la masa muchas veces, espolvoreándola con harina. Déjese reposar ocho horas, al menos, antes de hacer los bollos. Se pone, jeneralmente, por cada libra de harina un po-

co mas de un cuarto de libra de manteca de vaca, tres huevos y dos granos de sal.

Pasta para empanadas, flanes y tortas.—Se hace con dos libras de harina, libra y media de manteca, media onza de sal, cuatro huevos batidos y dos vasos de agua; hágase una pasta, revolviéndolo gradualmente y sin amasarlo, y estiéndase con el rodillo o uslero, como la pasta hojaldrada.

Masa dura.—Mézclese una libra de harina con poco menos de manteca de vaca; añádase un poco de agua fria y suficiente cantidad de sal; amásese con el uslero y 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 uslero 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 uslero de nuevo y se volverá a untar de manteca y harina tantas veces como hojas se quiera dar a la masa. Lo menos son tres.

Masa de empanadas.—Tómese cuatro libras de harina, dos libras de manteca de vaca y una libra de grasa de vaca; derrítase la manteca y la grasa, y espúmense bien antes de incorporarlas en la harina; añádanse seis yemas de huevo y suficiente cantidad de agua mui caliente; amásese mucho tiempo, y arróllese muchas veces.

Empanadas de huevo.—Se cuecen algunas papas; ya bien cocidas, se muelen perfectamente, en seguida se baten algunos huevos y se ponen a freir en mantequilla para unirlos a las papas, y con esta masa se forma como empanadas y se les pone unas hojas de perejil.

Empanadas de horno.—Se echa carne cruda picada, fina y sin nervios sobre un poco de cebolla picada y frita en color; cuando esté frita la carne se le echa una cucharada de harina, se revuelve bien, se le pone un poco de agua para que quede con jugo y se deja enfriar. Se hace una masa con

un poco de harina, grasa quemada, dos huevos y salmuera; se forman las empanadas con un poco de pino adentro y se ponen al horno bien caliente.

Empanadas a la chilena.—Se deshace un poco de sal, otro de canela, seis yemas y una clara en una libra de harina, media libra de azúcar, cuatro de grasa y media copa de vino dulce. De todo esto se forma una masa y si queda dura se le pone un poco de leche y se soba un poco. Se pica la carne cruda en pedazos chicos y se pone a freír con un poco de color; luego que la carne este cocida se le pone la cebolla frita en color; se saca del fuego y se le pone una cucharada de harina cruda; se revuelve y se sazona con sal, pimienta entera y un poquito de azúcar. Se forman las empanadas y el pino se adorna por encima con pasas, aceitunas, rebanadas de huevo, presas de pollo duro cocido y cebolla también cocida en el caldo del pollo. Se echan al horno y al tiempo de mandarlas a la mesa se les pone por encima una almíbar gruesa revuelta con almendra molida y guindas en dulce.

Agujas de carne.—Dispuesta la pasta de hojaldres y adaptada a un molde, se añade proporcionalmente picadillo de ternera, pechugas, etc., cubriéndolo con otra capa de la misma masa, poniéndolo a cocer en un horno.

Pastel caliente.—Se hace con la pasta regular y para ponerla a cocer se llena de harina; después se retira y se quita la harina, y en su lugar se mete dentro un guiso de ternera, callampas, arroz o lo que se quiera. Este pastel puede cocerse en el horno sobre cenizas calientes.

INDICE JENERAL,

	Pájs.		Pájs.
ADVERTENCIA	3	Ramillete	11
RECOMENDACIONES ÚTILES	7	Apastelar, dorar	11
Acritud de las legumbres	7	Cincelar	11
Sazonamiento o condimento	7	Condimentos	12
Manteca de vaca o de cerdo	7	Cuscuros	12
Limon	8	Decoccion	12
Tapaderas con borde	8	Desengrasar	12
Cocimiento de legumbres se- cas	8	Dorar	12
Queso	8	Escaldar	12
Leche	8	Mondar	12
Cebollas	9	Lonchas	12
Recalentar	9	Arropar	13
Cocimiento de las carnes	9	Chamuscar	13
Salsas	9	Hacer fondo	13
Sal	9	Glasear	13
Cedazo i vasijas	9	Gratinar	13
		Escamar	13
		Marinar	13
VOCABULARIO DE LOS TÉRMINOS		Rebozar	13
USADOS EN LA COCINA		Mijotar	13
		Empanar	13
Agujetas o filetes	11	Descargar	14
Aromas	11	Pasar i repasar	14
Lonja para acorazar	11	Limpiar, mechar	14
Blanquear	11	Pozo	14
		Rejar	14
		Saltear	14

MANUAL DE COCINA.

SOPAS—CALDOS—POTAJES		Págs.
PURÉS		
Sopa de macarrones con queso	15	
Id de harina de papas	15	
Id de pan	15	
Id a la juliana	16	
Id de primavera	16	
Id de arroz	16	
Id a la jardinera	16	
Id de pasta, de fécula, sé- mola i sagú	16	
Id de fideos	17	
Id de sémola	17	
Id de zanahorias nuevas	17	
Id de arroz de ajiaco de monte	17	
Id de camarones	17	
Id de ostras	18	
Id a la valenciana	18	
Id de tortuga	18	
Id de cabeza de ternera lla- mada de tortuga	18	
Id de machas	19	
Id de pescado	19	
Id de albondiguillas	19	
Id de lentejas	19	
Id a la Condé	19	
Id de arvejas con arroz	19	
Id de choros	19	
Caldos	20	
Caldo de sustancia	20	
Id de pollo para enfermos	20	
Id de ternera para id	21	
Id de gallina	21	
Panatela o sustancia de pan	21	
Caldo hecho en una hora	21	
Potajes	21	
Potaje de verduras	21	
Id de coles	21	
Potaje de lentejas	22	
Id de garbanzos	22	
Id de nabos	22	
Puré de trejoles, lentejas, ar- vejas, habas	22	
Id de lentejas	22	
Id de garbanzos	23	
Id de papas	23	
Id de porotitos verdes	23	
COCIDOS O PUCHEROS.		
Pucheros	23	
Puchero a la mejicana	24	
Id de enfermo	24	
PESCADOS—MARISCOS.		
Anguilas con arroz	24	
Id a la tarta	25	
Id mechada	25	
Id en salsa	25	
Id guisadas	25	
Lenguados fritos	25	
Id en plato	25	
Id asados	26	
Id rellenos	26	
Pescado con salsa de mos- taza	26	
Id con salsa amarilla	26	
Sierra frita	26	
Pescado con salsa de pan	27	
Truchas cocidas	27	
Guisado de truchas	27	
Truchas con limon	27	
Id a la casera	27	
Id con huevos	27	
Corvina rellena	28	
Cóngrio con aceite i vinagre	28	

	Pájs.		Pájs.
Pedazos de cóngrio con finas yerbas	28	Salsa comun	35
Salmon guisado	28	Otra	35
Id a la jenovesa	28	Salsa de manteca negra	36
Id a la española	29	Id habanera cruda	36
Id en parrilla	29	Id de mostaza	36
Pejerreyes arrollados	29	Id Mayonesa o Bayonesa	36
Pastel de pescado	29	Salsa a la Bechamel de vié- nes	36
Chupe de Lima	29	Id a la id de carne	37
Langostas, langostines i can- grejos de mar	30	Id picante	37
Escabeches de pescados	30	Id de perejil	37
Frito de pescados	30	Id de acederas	37
Gorvina cocida	30	Id a la maitre d'hotel	37
Gorvina o cóngrio cocido	30	Id amarilla	38
Pescado asado	31	Id de pepinillo en vina- gre	38
Pejerreyes cocidos	31	Id de salmin	38
Pejerreyes en vinagre	31	Id de vinagre	38
Pescado borracho	31	Id de tomate	38
Bacalao con papas a lo ca- nario	31	Id a la kari	38
Id con papas de otro mo- do	31	Id de anchoas	39
Id en blanco	32	Pasta de anchoas	39
Id en albóndigas	32	Rojo	39
Id a la francesa	32	Mezcla para espesar las sal- sas	39
Sardinias frescas a la astu- riana	32	Observacion importante	40
Ostras a la pollada	32		
Id en concha	33	GARNES.	
Id asadas	33	VACA—BIFTEKS.	
Pastelitos de ostras	33		
Langostas o camarones con aceite o vinagre	33	Modo de ablandar la carne antes de prepararla	40
Pastel de jaivas	34	Vaca con yerbas	40
Choros en salsa	34	Guisado de carne cocida an- tes	40
Locos	34	Lomo de vaca en asador	40
Gochayuyo	34	Id mechado	41
		Otro	41
SALSAS		Otro	41
Salsa de arvejas	34	Estofado de vaca	41
Id de perejil	35	Vaca cocida	41
Id de tomates; modo de conservarla	35	Id al gratin	42
Id de trufas	35	Id a la papillote	42
Id a la provenzal	35	Id a la sarten	42
		Id a la moda	42
		Id guisada	43

Pájs.

AVES.

Manos de ternera rebozadas..	58
Id de id de otro modo.....	58
Hígado a la peruana.....	58
Id de ternera al bistek.....	58
Id de id picado.....	59
Sesos de ternera a la limeña	59
Id de id en caldereta.....	59
Id de id a la gallineta.....	60
Id de id en ensalada.....	60
Riñones saltados en vino.....	60
Pastelillos a la reina.....	60
Albóndigas de carne.....	60
Ropa vieja peruana.....	60

CERDO—JAMON.

Cochinillo asado.....	61
Pernil asado.....	61
Gochinillo relleno en asador.	61
Chuletas de cerdo en parrilla	62
Gostillas de cerdo.....	62
Gostillas asadas.....	62
Otras costillas asadas.....	62
Morcillas de sal, americanas	62
Patas de cerdo fritas.....	62
Orejas de cerdo fritas.....	62
Id de id a la leonesa.....	63
Gochinillo en salsa.....	65
Riñones de cerdo con coscor- rones.....	63
Orejas de cerdo con pan ra- yado, asadas en parrilla...	63
Sangre quemada criolla.....	63
Jamon frito.....	64
Id en asador.....	64
Id cocido con vino blanco	64

CONEJO.

Conejo en papel.....	64
Id frito.....	64
Id en yerbas finas.....	65
Id en parrilla.....	65
Id guisado.....	65
Id en fricasé.....	65
Picadillo de conejo.....	65

Pájs.

Gallina con repollo.....	66
Id con salsa de leche.....	66
Id con arroz.....	66
Id con arroz i salsa de cu- rri.....	66
Gallina con cebollas.....	66
Guisado de gallina.....	67
Gallina en acedera.....	67
Id picante.....	67
Id rellena.....	67
Id a la jardinera.....	67
Id mechada.....	67
Pepitoria de gallina.....	68
Pollo agrañolado.....	68
Id con tomate.....	68
Id guisados a la peruana.	68
Id en salsa de tomate.....	69
Id con anchoas.....	69
Id con salsa amarilla....	69
Id o perdices al horno.....	69
Despojos de pavo.....	69
Pavo en trufas.....	69
Id asado.....	70
Otro.....	70
Pavo relleno... ..	70
Ganso con salsa.....	70
Id con mostaza.....	70
Pato en aceitunas.....	71
Id en nabos a la casera...	71
Id en legumbres.....	71
Id con trufas i callampas..	71
Id relleno.....	72
Perdices.....	72
Id asadas con sardinas...	72
Id en salsa.....	72
Id con repollo.....	72
Id a la española.....	73
Id estofadas a la española	73
Id con limon.....	73
Pichones	73
Id en asador.....	73
Id a la casera.....	74
Id guisados	74
Pichones con tomate.....	74
Id rellenos	74

	Pájs.		Pájs.
Zorzales en asador.....	74	Verduras con jamon.....	81
Tórtolas en papel.....	74	Id con salsa de leche.....	81
Id con salsa de ají.....	74	Arvejas.....	81
Fritos de pajaritos.....	75	Tallos en fuente.....	81
Salpicon de aves.....	75	Zanahorias.....	81
Turrajas de id.....	75	Callampas en salsa.....	81
		Guiso de callampas.....	81
HUEVOS, TORTILLAS.			
Huevos rellenos.....	75	Alcachofas a la pebre.....	82
Otros huevos id.....	75	Id a la salsa blanca.....	82
Huevos con perejil.....	76	Id rellenas.....	82
Id revueltos.....	76	Id guisadas.....	82
Id con cabezas de espárragos.....	76	Id con tocino.....	82
Id id con tomate.....	76	Arroz en torta.....	82
Id guisados.....	76	Id en torrijas.....	83
Id duros.....	77	Id en tortilla soplada.....	83
Id escalfados.....	77	Id con pimientos.....	83
Id al raspado.....	77	Id a la valenciana.....	83
Id con leche.....	77	Apio entero en guisado.....	84
Id con queso.....	77	Id frito.....	84
Id blandos.....	77	Achicorias.....	84
Huevo mónstruo.....	78	Coles rebozadas.....	84
Tortilla a la francesa.....	78	Coliflor.....	84
Id de manzana.....	78	Id a la pebre.....	85
Id de verduras.....	78	Id al queso.....	85
Id de espárragos.....	78	Pebre en leche.....	85
Id de erizos.....	78	Cardo guisado.....	85
Id con salsa.....	78	Gebollas rellenas.....	85
Id de azúcar.....	79	Id asadas.....	85
Id con ron.....	79	Budin de papas.....	86
Id de confituras.....	79	Id de espinacas.....	86
Id soplada.....	79	Calabaza rehogada.....	86
Id con dulce.....	79	Guajado de acelgas, espina- cas i escarolas.....	86
Id de papas fritas.....	79	Espárragos.....	86
Id de cebolla.....	80	Id al aceite.....	87
Id guisada.....	80	Id revueltos.....	87
Id comun cubana.....	80	Id con huevos revueltos...	87
Id de jamon habanera...	80	Id en salsa blanca.....	87
Id de menestras a la cu- bana.....	80	Habas verdes.....	87
		Id a la casera.....	88
VERDURAS, LEGUMBRES.			
Acelgas.....	81	Lentijas a la ama de casa...	88
		Id con tocino a la alde- na.....	88
		Id con perejil.....	88
		Lechugas rellenas.....	88
		Porotitos verdes a la paisana	89
		Id id con cebolla.....	89

Pájs.	TORTAS, MASAS, EMPANADAS.	Pájs.
Porotitos verdes rehogados... 89		
Id id en salsa de huevos 89	Modo de formar, hacer cocer i servir toda clase de tortas, sean de carne o vijilia 92	
Papas para adornos..... 89	Torta de ave.. 92	
Id estofadas 89	Id de caza..... 92	
Id a la parisien..... 90	Masa para bollos, pastelitos, tortas, etc..... 92	
Id en guisado de carnero. 90	Pasta para empanadas, flanes i tortas..... 94	
Id con cebollas..... 90	Masa dura..... 94	
Pastel de papas..... 90	Id de hojas..... 94	
Papas al blanco. 90	Id de empanadas..... 94	
Pepinos en jugo..... 91	Empanadas de huevo..... 94	
Id rellenos 91	Id de horno..... 94	
Pimientos i tomates.... 91	Id a la chilena..... 95	
Tomates rellenos..... 91	Agujas de carne..... 95	
Guiso de calabazas..... 91	Pastel caliente..... 95	
Alcachofa asada..... 92		
Arvejas en mantequilla..... 92		
Guiso de papas..... 92		
Id de callampas..... 92		

FIN DEL INDICE JENERAL