

Pescados i mariscos

Pescado a la molinera.— Poneis en la sartén un pedazo de mantequilla proporcionada al número de pescados, si éstos son pejerreyes, truchas, lenguaditos chicos u otros peces pequeños, o al número de presas si se trata de pescados grandes.

Cuando la mantequilla está caliente, colocais los pescados, y los freis suavemente, a fuego blando, teniendo cuidado de volverlos de tiempo en tiempo en la mantequilla. Una vez que se hallen bien dorados por ámbos lados, los sacais de la sartén con un tenedor i los disponeis en un azafate, dejándolos al calor.

Vaciais el poco de mantequilla que queda de la fritura, i la reemplazais por otro pedazo fresco, que dejais calentarse hasta el grado en que se pone espumosa. Vaciais esta mantequilla

DE SOBREMESA.—Hace algun tiempo, se hablaba de las bolas que rodaban sobre los sucesos de la guerra hispano yankee.

—Las noticias, observaba uno, eran sumamente contradictorias, segun venian de España o de Estados Unidos.

I Jedeon, que era partidario de España:

—Las que venian de Estados Unidos, sobre todo!

sobre los pescados, esprimis en seguida sobre ellos jugo de limon i los espolvoreais con perejil picado.

Importa mandar pronto a la mesa, para que la mantequilla espumee todavía al servir.

Pescado a la Poitiers.—Partid un pescado grande i fino, corbina, robalo, congrio,—en el número conveniente de presas, que dividis en dos mitades, perpendicularmente a la espina dorsal, la cual extraeis.

Colocad estas presas en una asadera, con una copa de vino blanco o unas dos cucharadas de caldo, jugo de limon i sal. Poned al horno, i dejadlas unos diez o doce minutos, despues de los cuales las sacais. Las arreglais entónces cuidadosamente en una fuente de metal o de porcelana que resista al fuego, i cuyo fondo untais con mantequilla; si teneis comida de mas o ménos ceremonia, guarneceis el rededor con ostras, callampas, camarones, langostas de conserva; i si es comida ordinaria de familia, podeis suprimir esta guarnicion, o poner lo que buenamente podais,—como callampas i ostras de conserva.

En todo caso, cubrid el pescado con una salsa holandesa algo espesa,—preparándola como se dice en el primer tomo de la *Enciclopedia*.

Hecho esto, espolvoreais con pan rallado, sembrais unos cuantos pedacitos de mantequilla, i calculando el momento de servir, volveis a poner en el horno otros diez o quince minutos, para la perfecta coccion.

Servís al sacarlo del horno, mui caliente, i con un hermoso color dorado.

DE SOBREMESA.—Dos condiscipulos que se han perdido de vista desde la salida del colejio, se encuentran en la sala del juzgado del crimen, uno como juez i el otro como reo.

—Qué coincidencia, esclama este último con desenvoltura: hemos tomado dos caminos distintos para llegar al mismo punto!

Pescado en escabeche, a la venezolana.—Escojed un pescado de carne compacta i firme, como corvina, robalo, trucha, ú otro de igual condicion; cortadlo en presas redondas i delgadas, como rebanadas, despues de limpiarlo, naturalmente, i de quitarle las escamas; freidlo en seguida en manteca.

Cortad en rebanadas algunas cebollas, i cocedlas con un diente de ajo, algunas habas tiernas i pimientos despojados de las pepas i de las durezas interiores. Agregad tres cucharadas de vinagre, una de azúcar, sal i pimienta. Cuando las verduras esten cocidas, quitadlas del fuego, i agregad tres cucharadas de aceite.

Arreglad en el azafate las rebanadas de pescado, poned encima las verduras, i luego vaciad el jugo.

Servid frio.

Pescado asado en canapé.—Escamad un pescado, peladlo, quitadle las espinas i cortadlo en presas. Aliñad éstas con sal, pimienta i unas gotas de jugo de limon, i pasadlas en seguida por un betun que habreis hecho derritiendo una cucharada de mantequilla i batiendo en ella dos yemas de huevo.

Untad la asadera con mantequilla, colocad en ella los trozos de pescado, rociadla con la salsa sobrante, cubrid con un papel untado en mantequilla, i poned al horno.

Cuando esté asado, freid rebanadas de pan de molde, colocad sobre cada una un trozo de pescado, i rociad con una salsa hecha con una cucharada de harina frita en otra de mantequilla, a la cual agregais, mezclando bien, el jugo que ha quedado de la coccion del pescado en la asadera.

Corvina con choros.—Pelais i quitais las espinas de la

DE SOBREMESA.—Conversacion que puede oirse en todas partes:

—¿Antonio? ¡Pero es un bellaco de doble suela!

—Creo que exajeras. ¡Desde luego, tú no lo conoces.

—¿Que no lo conozco? ¡Es intimo amigo mio!

corvina, cuidando de no arrojar estos despojos, sino de colocarlos en una cacerola.

Colocais en el fondo de la pescadera algunas rebanadas de cebolla, pedacitos de apio, i perejil picado; poneis encima la plancha de la pescadera, arreglais sobre ella el pescado, lo cubris con un papel blanco grueso, i poneis al horno.

Previamente habreis cocido una docena de choros amarillos, con sus conchas, i perfectamente lavados, con cebolla, perejil, un vaso de vino blanco, i un poco de sustancia. Una vez cocido, lo sacais, vaciais el caldo en la cacerola en que habeis colocado los despojos del pescado, i poneis a hervir un rato.

Despues que el pescado haya estado un momento en el horno, levantais el papel que lo cubre, lo rociais con un poco de caldo de choros, i volveis a cubrirlo con el mismo papel. Repetis esta operacion tres o cuatro veces, hasta que el pescado esté cocido.

Lo sacais entónces, lo colocais en la pescadera que ha de enviarse a la mesa, lo rodeais con los choros cocidos i sacados de su concha, agregais unas rebanaditas delgadas de limon, i servis con abundante salsa holandesa, puesta en salsera aparte. (Véase *Salsas*).

Corvina en mantequilla.—Escamada i vaciada la corvina, la poneis a cocer en la pescadera, con un poco de caldo, i sazónándola con sal, un poco de pimienta, i unas gotas de limon.

Haced una salsa con mantequilla, derretida a calor suave, en la cual incorporais poco a poco alguna yemas de huevo bien batidas; revolved hasta que la salsa quede consistente, pero sin ponerse mui espesa. Si espesase demasiado, la aclarais con un

DE SOBREMESA.—En mi vida me he volcado viajando en coche, ni me he desrriado ni chocado yendo en ferrocarril.

—Pues hombre, no es poca suerte.

—No es suerte; es que siempre he viajado a pié.

poco de caldo. Sazonad la salsa con sal, pimienta i un poco de limon o vinagre.

La cantidad de mantequilla de la salsa i el número de yemas de huevo que mezclais con aquélla deben estar calculados al tamaño del pescado i al número de comensales.

Cocido ya el pescado, i preparada la salsa, vaciais ésta sobre aquél para servir a la mesa, o bien servis la salsa aparte.

Estofado de congrio.—Lavad, escamad i vaciad un congrio, i mechadlo finamente con tocino. Cuando lo tengais así preparado, cubrid una pescadera con lonjas de tocino, colocad encima el congrio, sazonad con sal, pimienta i olores, tapadlo con otras lonjas de tocino, i ponedlo a cocer a fuego lento un rato.

Antes de que esté enteramente cocido, retirad del fuego, vaciad en la pescadera unas dos tazas de caldo, tapadla bien, i concluid de cocerlo en el horno.

Servid con el jugo, préviamente colado.

Congrio a la tártara.—Despresad un congrio i freid las presas.

Preparad una salsa mayonesa, a la cual agregais una cucharadita de cebolla mui bien lavada i picada, otra de pepinillos en escabeche, igualmente picados, otra de alcaparras, otra de vinagre, i un poquito de pimienta. Revolved bien i poned en la salsera.

Con esta salsa podeis servir frio o caliente el congrio frito.

Lenguado a la mariscal.—Escamad i lavad bien un lenguado, restregadle por el lado de abajo un medio limon, i ponedlo en agua fria.

DE SOBREMESA.—En la pasteleria de Montero, uno de estos dias de calor:

—¿Qué quieres tomar, Luisa? una copa de helados?

—Nó; estoy buscando... a ver... ¿no habria alguna cosa mas fria?

Para guisarlo, lo sacais del agua, lo restregais de nuevo con limon, lo envolveis en una servilleta, i lo poneis a cocer en agua con sal, vinagre, unos granitos de pimienta i unas rebanaditas de limon.

Una vez cocido, lo colocais en el azafate, i lo rodeais con pastelitos de camarones, langostas u otro marisco.

He aquí como debeis preparar estos pastelitos:—poned en una cacerola media cucharada de mantequilla i una de harina, revolved para que no se formen durezas, i dejad cocer. Aclarad esta salsa con un poco de leche, añadid ají, i vaciad en ella el marisco.

Una vez bien incorporado todo, colocad por porciones en concha de ostiones, espolvoread encima pan rallado, i poned al horno.

Rodead el lenguado, como queda dicho, con estos pastelitos i servid en salsera aparte salsa holandesa.

Lenguado a la portuguesa.—Escamad, vaciad i limpiad bien un lenguado, cortadlo en presas, que poneis en una fuente que resista al fuego, i rociad con buen aceite de oliva, un vaso de vino blanco, sal, pimienta, ajo i perejil picado.

Por otra parte, cortad en rebanadas algunas hermosas cebollas, i freidlas en aceite.

Coced el lenguado en el horno, disponedlo en el azafate, guarneciéndolo con las rebanadas de cebolla fritas, i servid con torrejias de limon.

Lenguado con choritos.—Se unta con mantequilla una

DE SOBREMESA.—El poeta Jedeon acaba de terminar un volúmen de versos, i lo ha llevado a la imprenta.

—Gracias a Dios! le dice un amigo, que has concluido tu libro, i no tendrás que trabajar mas en él.

—Al contrario, exclama Jedeon, ahora es precisamente cuando mas tendré que hacer. El mayor trabajo que me da a mí un libro es...verderlo.

fuelle que se pueda poner al horno. Se coloca el pescado, se le pone encima vino blanco, sal, pimienta i una chalota picada mui menuda. Se deja hervir suavemente durante cuatro o cinco minutos, se da vuelta el pescado i se moja bien con el jugo.

Cuando esté cocido se cambia el pescado a la fuente en que ha de servirse, teniendo cuidado de mantenerla caliente. Se cuele el jugo i se mezcla con el agua de un tarro de choritos que se tendrá pronto; se hace hervir i se espesa con un poco de mantequilla fresca, tres yemas de huevo i jugo de limon. Se arreglan los choritos alrededor del pescado, se cuele la salsa i se vacia encima.

Se sirve mui caliente.

Lenguado a la normanda.— Escamad un lenguado, limpiadlo, i ponedlo en una pescadera con dos vasos de vino blanco, un poco de mantequilla, una cebolla picada, i una taza de caldo. Hacedlo cocer.

Una vez cocido, colocadlo en la fuente, i rodeadlo de choros i callampas que habreis cocido aparte. Mantened al calor.

Vaciad en seguida el jugo en que se ha cocido el lenguado, i el caldo de la coccion de los choros i callampas, en una pequeña cacerola que colocais al fuego. Añadid un pedacito de mantequilla que habréis amasado con un poco de harina, esprimid el jugo de un limon, i ligad esta salsa con dos o tres yemas de huevo.

Colad, i vaciad sobre el lenguado,—que, como queda dicho, debe mantenerse caliente.

Robalo con choritos.—Se prepara de la misma manera que acaba de decirse para el lenguado con choritos.

DE SOBREMESA.—Pequeña joya de entusiasmo, encontrada en un diario de provincia:

«De ese puñado de valientes, que murieron heróicamente por la patria, no quedan hoi mas que dos sobrevivientes».

Robalo a la tártara.—Proceded en la misma forma que se ha dicho mas arriba para el congrio a la tártara.

Trucha con yerbas finas.—Se elije una trucha mui fresca, se cuece en agua con un poco de vinagre, sal, pimienta, laurel i cebolla i se sirve con la salsa siguiente:

En una cacerola se pone un pedazo de mantequilla con callampas mui picadas, perejil i cebolla; cuando se haya cocido un momento se agrega miga de pan rallado i el caldo en que se coció la trucha. Antes de servirla se ponen algunas gotas de jugo de limon i un poco de nuez moscada.

Anguila a la tártara.—La anguila es un pescado que puede llamarse esquisito, pero que es tambien algo pesado para estómagos débiles. Sin embargo, si despues de vaciar una anguila se tiene cuidado de escaldarla, i de quitarle la piel, que es aceitosa e indijesta, será de mas fácil dijestion.

Así preparada, i despresada, la poneis en la parrilla, a fuego vivo, unos cuatro minutos, i en seguida la saltáis en mantequilla o buena grasa, en una cacerola, con zanahoria en rebanadas, cebolla, perejil, un diente de ajo, sal i pimienta; añadid un vaso de vino blanco i una hoja de laurel.

Dejad cocer unos veinte minutos, retirad del fuego, i dejad enfriar el pescado en su coccion. Sacadlo cuando esté frio, i ponedlo de nuevo al fuego, en horno caliente.

Habeis ántes preparado una salsa con una o dos cucharadas de mostaza inglesa, dos yemas crudas de huevo, sal, pimienta i un poco de nuez moscada rallada; revolved bien, i añadid tres o cuatro cucharadas de aceite, gota a gota, como para una mayonesa; terminais agregando vinagre, perejil menu-

DE SOBREMESA.—Entre bohemios.

—Hai jente que se figura que sin dinero no se puede hacer nada.

—Es un error.

—Efectivamente: sin dinero se puede hacer... deudas.

—I aun esol

damente picado, i cebolla igualmente picada. Incorporad i batid bien.

Vaciais esta salsa en el azafate, i colocais encima el pescado.

Bacalao a la Béchamel.—Desagud convenientemente unos trozos de bacalao, i enjutadlos en seguida.

Derretid un pedazo de mantequilla, mezcladle una o dos cucharadas de harina, segun la cantidad, i revolved bien para formar una pasta que no se apeltone; añadid en seguida un vaso de leche tibia, sazonad con sal i pimienta molida, i batid todo.

Coced en esta salsa el bacalao en filetes i servidlo en rebanadas de pan impregnadas en la misma salsa.

Bacalao a la maitre d'hotel.—Desalad un buen trozo de bacalao, poniéndolo primeramente unas tres o cuatro horas en agua tibia, i en seguida en agua fria el tiempo necesario para que quede perfectamente despojado de la sal. No olvideis renovar el agua tres o cuatro veces.

Una vez perfectamente desalado, quitadle el cuero,—lo que podeis hacer ántes de ponerlo en agua,—enjutadlo bien, colocadlo en una cacerola, vaciad encima agua hirviendo hasta cubrirlo por completo i con exceso, i tapad bien.

No es necesario poner el bacalao al fuego; el agua hirviendo basta para cocerlo, lo deja mas tierno i de mejor sabor.

Miéntas se cuece, poned en un plato un pedazo de mantequilla, perejil bien lavado i finamente picado, un poquito de cebolla cocida i bien picada, sal, pimienta i jugo de limon o vinagre. Poned un instante cerca del fuego, lo indispensable

DE SOBREMESA.—En un exámen de botánica.

—¿En qué distingue usted un peral de un manzano?

—En las frutas.

—Pero si no tuviesen frutas?

—Entónces, esperaria!

para que la mantequilla se derrita, sin hervir ni calentarse, i revolved.

Una vez cocido el bacalao, enjutadlo, colocadlo en el azafate i vaciad encima la salsa.

Bacalao a lo arriero.—Coced el bacalao, enjutadlo, colocadlo en el azafate en que hayais de servirlo, i dejadlo al amor del fuego para que se mantenga caliente.

Freid en una cantidad de aceite proporcionada á la de bacalao, algunos dientes de ajo, agregad pimienta dulce o picante, cortado en tiras no mui chicas, i tanto vinagre como aceite hayais puesto en la sarten o cacerola.

Revolved algun tiempo para que se haga la salsa, i vaciad sobre el bacalao.

Bacalao en mantequilla negra.—El bacalao debe ponerse a desaguar de manera que la piel quede hácia arriba; el agua debe cambiarse una, dos, i aun tres veces, segun la capacidad del recipiente; es decir, que el cambio debe ser mas frecuente si el agua es poca, i por consiguiente, si se impregna más fácilmente de sal. Operando así, bastan diez i ocho horas para desalar el bacalao.

Para cocerlo, no es necesario ponerlo directamente en el fuego. Basta echar sobre él agua bien hirviendo. La coccion es perfecta, i el bacalao queda mas tierno i sabroso.

Todo esto se entiende, naturalmente, procurando adquirir bacalao de buena calidad, que es lo que debe hacerse siempre.

Las espinas i el cuero pueden quitarse ántes o despues de la coccion, pero hai que quitarlos siempre.

DE SOBREMESA.—José es un individuo excesivamente desaseado.

Alguien le reprochaba ayer su descuido, diciéndole:

—Pero, hombre, ¿qué no conoces cierto instrumento que se llama cepillo o escobilla de ropa?

—Escobilla? Sí, lo conozco, replicó José, pero no lo uso. Es un aparato que levanta mucho polvo.

Coced, pues, con esas precauciones unos filetes de bacalao, i arregladlos en el azafate, dejándolos al calor miéntras preparais la siguiente salsa:—poned en la sarten un pedazo de mantequilla proporcionado a la cantidad del pescado, i dividido en varios pedazos pequeños para que el derretido sea mas parejo. Dejad fundir hasta que tome un color castaño, i retirad entónces del fuego.

Poned en una cacerolita unas dos cucharadas de vinagre, añadid un poco de pimienta, i hervid hasta que el vinagre quede reducido a una cucharada.

Quitad entónces del fuego, vaciad en la misma cacerola la mantequilla, que debe estar derretida, aunque fria, mezclad i poned de nuevo a calentar, pero evitando que hierva.

Vaciad sobre el bacalao, espolvoread con perejil frito i servid caliente.

Bacalao en molde.—Escojed unos buenos pedazos blancos de bacalao, desaladlos i lavadlos, i ponedlos a cocer con seis papas, previamente peladas. Dejad al fuego una hora, sacad el bacalao i quitadle la piel i las espinas. Ponedlo en un mortero con las papas, i moled junto, formando una pasta que luego diluis en medio litro de leche, con un buen pedazo de mantequilla.

Cuando hayais formado una masa bien amalgamada, cojeis un molde de lata, lo untáis con mantequilla, vaciais la pasta, i cubris con pan rallado. Poned al horno, a fuego blando, i con fuego encima i debajo. Bastan tres cuartos de hora de coccion.

Para servir, vaciais el molde, i acompañais el flan de bacalao con salsa de tomate o una salsa picante.

DE SOBREMESA.—En una reunion literaria un autor novel dice con cierto aire de desaliento:

—Lo que yo deseo es hacer algo que nadie haya hecho, i que a nadie se le ocurra hacer jamas.

—Pues entónces, observa un diarista experto, escriba usted su autobiografia.

Bacalao a la holandesa.—Pelad i lavad bien unas diez o doce papas, i ponedlas a cocer en agua.

De antemano habreis desaguado i preparado algunos trozos de bacalao, i cuando la coccion de las papas esté suficientemente avanzada para que ellas i el bacalao acaben de cocerse a un mismo tiempo, poned éste en la cacerola. Junto con ponerlo, retirais la cacerola del fuego vivo, i la poneis a fuego blando, para que el todo se cueza reposadamente.

Estando el bacalao a punto, lo sacais, lo enjutais, lo poneis en el centro del azafate, i lo rodeais con las papas.

En una salsera aparte haceis servir una salsa preparada de la siguiente manera: poneis en un bol o jarro de lata un buen pedazo de mantequilla, mas o ménos un cuarto de libra, dos yemas de huevo, sal blanca i media cucharada de vinagre. Poneis este bol en una cacerola con agua hirviendo, cuidando que el agua no penetre en él. Revolved hasta que la salsa tenga la consistencia de una papilla.

En vez de esta salsa podeis emplear simplemente la mantequilla derretida, mezclada con dos cucharadas de perejil finamente picado.

Arenques marinados.— Los arenques salados i ahumados,—única forma en que nos llegan,—no tienen gran consumo, sobre todo porque no se conocen muchas maneras de prepararlos.

Hé aquí una.

Comprad una media docena de arenques, i ponedlos a desa-

DE SOBREMESA.—La señora se viste para salir, i al terminar nota que sus guantes no están tan bien como ella desea.

Llama al sirviente, i lo envia a la casa Pra, en busca de un par.

—No se te vaya a olvidar, número seis i cuarto, color carne.

El sirviente sale apresuradamente, i vuelve con unos guantes color chocolate oscuro.

—Vayal ¿no te dije que queria color carne?

--I diei? observa el sirviente mostrando sus manos.

lar en agua fresca durante una noche. En seguida, despues de enjutarlos con una servilleta, colocadlos en una fuente con rebanadas de zanahoria, trozos de cebolla, dientes de ajo, una hoja de laurel, un poquito de comino, otra pizca de orégano i pimienta en granos. Cubris el todo con mitad de vino blanco i mitad de vinagre, i dejais salpresar por lo ménos dos dias.

Se sirven en un azafate, acompañados con torrijas de zanahorias i cebollas, i rociados con algunas cucharadas del aliño.

Croquetas de langosta.—Cuando querais serviros un tarro de langostas en otra forma que la tradicional mayonesa, o el no ménos tradicional salpicon,—que casi es lo mismo,—hacedlo en croquetas.

Para ello estrujad la langosta, retorciéndola en una servilleta o en un linon limpio i sin goma, i saltadla en mantequilla, a fuego suave, hasta que se dore.

Poned en una cacerola un pedazo de mantequilla i una cucharada de harina, i revolved a fuego moderado algunos minutos. Remojad con un poco de leche, i seguid trabajando la salsa que se forma, diluyéndola con una pequeña cantidad de leche, hasta que quede blanca, untuosa i pareja.

Vaciad en ella la langosta, poned sal i pimienta, retirad del fuego, agregad una yema de huevo que sea fresca, si es posible, diluida en una cucharada de leche, i revolved sin interrupcion.

Dejad enfriar en una fuente, i no hagais las croquetas hasta dos o tres horas despues.

Revolcad las croquetas en pan finamente rallado.

Derretid en una sartén un pedazo de mantequilla suficiente para freir cuatro o mas croquetas a la vez. Hacedlas dorar,

DE SOBREMESA.—La señora se viste para ir a un baile i dice a su doncella:

—No olvidés las flores que debo ponerme en la cabeza.

—Las tengo aquí, señorita. Lo que no puedo hallar es el pelo de la señorita.

dando a la sartén un movimiento circulatorio, a fin de que aquellas rueden i se den vuelta por todos lados. Sacadlas, i enjutadlas. Servidlas sobre una servilleta, colocada en un azafate calentado un poco al horno.

Choros con arroz.—Lavad cuidadosamente algunos choros, despues de haberles estraído i guardado el agua que puedan contener.

Granead a fuego vivo una cantidad proporcionada de arroz, en mas o ménos cucharadas de agua hirviendo,—tres, cuatro o mas, segun la porción de arroz.

Coced los choros, sacadlos en seguida de su concha, i dejadlos al amor del fuego para que se conserven calientes. Colad el agua de los choros,—si éstos han tenido alguna,—poned en una cacerola un pedazo de mantequilla, i cuando esté derretida, freid en ella una buena cebolla picada, agregad el agua de los choros, i poned tantas cucharadas de arroz que habreis pasado lijeramente por agua caliente, cuantos son los comensales.

Sazonad con un poquito de sal i bastante pimienta, i cuando el arroz esté para cocerse, añadid salsa de tomate, i si la preparacion está mui espesa, un poco de agua caliente, en que habreis derretido un pedacito de mantequilla.

Poned el arroz en el azafate, formando pirámide, i cubridlo con los choros.

Choros en salsa.—Se elijen choros grandes; despues de lavarlos bien se ponen a cocer con perejil i sal.

DE SOBREMESA.—Dos borrachos impenitentes se acercan a la Morgue para ver si reconocen a un individuo que fué encontrado ahogado en uno de los canales vecinos a la ciudad.

Y uno de ellos, despues de contemplar el cadáver, dice a su compañero:

—Ya lo vis, Peiro, los resultaos que prouce el beber agua. Caminá, vamos a echar un trago de cerveza.

Se sacan de las conchas i se pone cada choro sobre una tostada de pan frito en mantequilla (es mejor un pan de molde del dia anterior); el caldo de los choros se aliña con dos o tres yemas batidas, mantequilla, media cucharada de harina i bastante perejil picado hasta que quede un poco espeso.

Se colocan los choros en una fuente i se vácia encima la salsa.

Choros a la cartajinesa.—Lavad unos choros, i ponedlos en seguida a marinar durante unas dos horas en agua con sal i vinagre. Abris despues las conchas, poniéndolas un rato al fuego, sacais los choros,—cuidando no perder su jugo,— i los poneis en una cacerola con un pedazo de grasa, o mejor de mantequilla, i los saltais un rato con callampas cortadas en rebanaditas.

Agregais luego un poco de harina, que dejais dorarse un instante, i luego añadis un poco de agua, una cantidad igual de vino blanco, i el jugo de los choros. Sozonais con sal i pimienta, agregais un ramito de yerbas finas, i dejais cocer i reposar.

En el momento de servir ligais con dos yemas de huevo, i rociais con jugo de limon. Colocad en el azafate rebanadas delgadas de pan fritas.

Croquetas de camarones.—La mejor manera de comer los pequeños camarones de mar, i la mas sencilla tambien, es cocerlos simplemente en agua con sal, i luego despacharlos a mano, ya que no se ha encontrado aun un instrumento que permita beneficiarlos mas cómodamente.

Pero si quereis servirlos en forma mas elegante, hacedlos en

DE SOBREMESA.—Pedro es un pelador incansable, i se le reprocha su mala lengua.

—Lo peor, observa uno, es que siempre estás pelando á tus amigos.

—Pues hombre! replica Pedro: ¿i quieres que hable mal de la jente que no conozco?

croquetas, que sin dejar de ser mui buenas, ofrecen mejor golpe de vista.

Picad menudamente la carne de los camarones, previamente cocidos, con dos yemas de huevo duro; añadid un pedazo de mantequilla i miga de pan deshecha i cocida en un poco de caldo; por último, agregad dos huevos enteros i un poco de crema, o algunas cucharadas de leche gorda.

Sazonad con sal i pimienta, i pasad por cedazo. Formad con esa pasta las croquetas, revolcadlas en pan finamente rallado, pasadlas despues por huevo batido, i volved a revolcarlas en pan rallado. Freid en buena grasa, i enjutad en una servilleta.

Arreglad en pirámide sobre un azafate, rodead de perejil picado, — i si servis con una buena salsa de tomates, obtendreis un éxito seguro.

Picos con aceite i vinagre.—Rara vez se obtiene en Santiago este esquisito marisco, sobre todo con la frescura que se necesita para saborearlo en toda su delicadeza.

Cuando los tengais, pasadlos por agua caliente, a fin de extraerlos mas fácilmente de su concha, i ponedlos en una fuente que resista al fuego, con cebolla picada, rebanaditas de tomate, pan rallado, sal i pimienta. Todos estos ingredientes deben emplearse en mui pequeña cantidad.

Cuando los picos esten cocidos, rociadlos con aceite i vinagre.

Picos apanados.—Asadlos, i estraedlos de la concha.

Limpiadlos bien, para despojarlos de la arena que puedan

DE SOBREMESA.—Entre futuro suegro i futuro yerno.

—¿Con que Ud. desea cambiar de estado?

—Sí, señor; i el objeto de mi visita no es otro que pedirle la mano de su hija.

—¿La mano solamente? Siento mucho no poder complacer a Ud. Si Ud. quiere a mi hija tendrá que tomarla entera. Yo no acostumbro a hacer las cosas a medias.

tener, pasadlos por un batido de yema de huevo, revolcadlos en miga de pan finamente rallada i freidlos en mantequilla.

Presentadlos con torrijas de limon, para el que quiera rociarlos con algunas gotas.

Ostiones picantes.—Aun mas escasos i mas dificiles de obtener frescos que los picos, son los ostiones, el fino i delicado marisco de la bahia de Coquimbo.

Para preparar los ostiones secos, únicos que aquí pueden encontrarse, los remojais primero convenientemente, i en seguida los poneis a cocer con cebolla cortada en cascós.

Mientras remojais i coceis el marisco, tendreis tambien remojando un pan i cuatro ajíes dulces; pasais esto por un cedazo, aclarais con un poco de caldo, poneis en una cacerola i vaciais en ella los ostiones, ya cocidos.

Poneis al fuego, para que sirvais caliente.

Locos en mazamorra.—No es fácil averiguar por qué se llaman *'locos* á los mariscos que ya sabeis, i que pueden tener de todo, ménos arrebatos de locura.

Como quiera que sea, son mariscos baratos, adecuados a las épocas de crisis, i que bien preparados, pueden pasar en una mesa de familia. La manera mas corriente de servirlos es con mazamorra de harina.

La dificultad de la operacion consiste en ablandarlos. Para esto se les trata sin miramiento, como a locos furiosos. Se les echa en una bolsa gruesa, i se les apalea con un palo pesado, hasta ponerlos blandos, pero sin romperlos.

Se lavan en seguida en agua tibia, i luego se ponen a hervir, colocándolos en agua tibia tambien, sin sal. La sal los endurece jeneralmente. La coccion debe hacerse a fuego vivo.

DE SOBREMESA.— En un álbum:

«¿Por qué se mirarán tanto unas a otras las mujeres, cuando es sabido que no *se pueden ver*?»

Cuando estén cocidos se hace una mazamorra de harina, sirviéndose de un poco del caldo de la coccion, se ponen los locos en esta mazamorra, se sazona entónces convenientemente con sal, i al enviar a la mesa se rocia por encima con un poco de color.

Cazuela de ranas.—He aquí un plato que os recomiendo para cuando tengais oportunidad de hacerlo: una cazuela de ranas.

Pelad una docena de ranas, conservad solamente los muslos. lavadlos, limpiadlos i dejadlos desaguar unas dos horas.

En seguida, poned a cocerlos en una cacerola en caldo desengrasado, con zanahorias, nabos, apio, unas torrejas de cebolla, un poquito de perejil, sal i pimienta.

Proceded i servid como una cazuela ordinaria de ave.

Ranas saltadas.—Preparadas las patas, ponedlas sobre una mesa, sazonadlas con sal i pimienta, i espolvoreadlas con un poco de harina.

Saltadlas en seguida en la sarten, con aceite o grasa bien caliente, durante unos quince minutos, tiempo suficiente para que, en fuego vivo, queden bien doradas.

Servidlas con papas, fritas de antemano i mantenidas calientes, i un poco de perejil, tambien frito.