

CHANCHO—JAMON

Chanchito asado

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

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

Chanchito relleno en asador

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

Chanchito en salsa

Se corta en pedazos mayores; despues da asado se pasa por manteca, i humedecido con agua o caldo se añade sal, pimienta i una hoja de laurel; despues se hace un batido de yemas de huevo i al tiempo de servirle se rocía con zumo de limon.

Chuletas de chanco en parrillas

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

Costillas de Chanco

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

Costillas asadas

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

Sesos de vaca en caldereta

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

Sesos fritos

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

Vaca frita criolla

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

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

Vaca cocida

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

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

Vaca al gratin

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

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

Vaca a la papillote

Entre dos rebanadas de carne del cocido, anchas i espesas, estiéndase manteca mezclada con yerbas finas. Cúbran-

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

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

Vaca a la sarten

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

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

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

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

Estofado de Chancho

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

Jamon frito

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

Jamon en asador

Prepárese i póngase en adobo en buen vino blanco con cebollas, zanahorias en rebanadas, tomillo i laurel. Se cuidará que la vasija esté herméticamente cerrada con un paño i su tapadera u otra vasija de igual tamaño. Póngase en el asador, i mientras esté asándose rocéese con su mismo adobo, cuando esté medio cocido quítesele la corteza, espolvoréese con pan rayado i vuélvase al fuego para dorarlo, sírvase con su adobo, que se habrá colocado i hecho reducir a consistencia en salsa.

Jamon cocido con vino blanco

Despues de haber estado el jamon doce o mas horas en remojo, se le corta el garron i se pone a cocer en agua lo ménos hora i media, luego se saca i escurre i se pone en una cacerola o vasija a propósito con vino blanco que le bañe. Se le hechan unas rajadas de canela, media docena de clavillos enteros i unas hojas de laurel, si se quiere dulce se le añade una libra de azúcar i se puede servir fiambre, pero se le echará encima azúcar que se tostará con un fierro caliente.

Morcillas de sal americanas

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

Orejas de chanco fritas

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

Orejas de chanco a la leonesa

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

Orejas de chanco con pan rayado asadas en parrilla

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

Patas de chanco fritas

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

Pernil asado

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

CONEJO

Conejo en papel

Hecho trozos el conejo, cuézase en manteca, i luego se

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

Conejo frito

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

Conejo en yerbas finas

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

Conejo en parrilla

Se abre a lo largo, despues de destripado, i 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 le tiene a mano.

Conejo guisado

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

Conejo en fricasé

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

Picadillo de conejo

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