

# FIAMBRES



## **Aves arrolladas**

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

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

### **Carne de ternera en jalea frita**

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

### **Gallina flambre en relleno**

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

### **Guachalomos salpresos**

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

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

### **Lomos salpresos**

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

### **Malayas arrolladas**

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

### **Pavo relleno**

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

### **Perdices en escabeche**

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

### **Hueso de cabeza de chanco**

Se sancocha la cabeza para deshuesarla; se le saca toda la carne i se corta en pedazos regulares. La lengua se des-

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

### **Sierra fiambre**

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

### **Salmuera para seis lenguas**

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

Jamones se hacen en esta receta.