

## CAPITULO IX

### ENTRADAS Y FREJOLES

311. Alcachofas con mayonesa.— Los fondos cocidos de alcachofas se dejan enfriar. En seguida, rellénense con trocitos de ave y jamón y, después de sazonar, se cubren con una mayonesa clara y zumo de limón.

312. Alcachofas con anchoas.— Pónganse a cocer enteras y luego sepárense los fondos y sáquese la comida a las hojas. Después de sazonar, se muelen filetes de anchoas y con esto, rellénense los fondos, cubriendo con mayonesa. Sírvese con filetes de anchoas y pan frito bien caliente.

313. Cartuchos de jamón.— Se forman con jamón los cartuchos y luego se rellenan con palta molida sazonada, poniéndoles por fuera un poco de mayonesa.

BIBLIOTECA NACIONAL  
SECCION CHILENA

314. *Espárragos con mayonesa.*— Estando cocidos, déjen-se destilar y sírvanse con salsa mayonesa y zumo de limón.

315. *Huevos con ensalada.*— Una vez cocidos, pónganse en agua fría, para sacar más fácilmente las cáscaras. En seguida, córtense en torrijas, añadiendo perejil, cebolla, ajo picado, fino y sazonando con sal, pimienta, aceite y zumo de limón.

316. *Lengua a la vinagreta.*— Cocida y enfriada la lengua, córtese en tiras y sírvase con esta salsa compuesta de perejil, ajos, sal, aceite y vinagre. En una fuente, póngase la lengua y luego cúbrase con la salsa.

317. *Ave con mayonesa.*— Se cuecen pechugas de gallina, se muelen y, en seguida, se cubren con salsa mayonesa, adornando la fuente, antes de servir, con fondos de alcachofas y trocitos de pimienta.

318. *Langosta, camarones o jaiva con mayonesa.*— Después de cocidos cualquiera de estos mariscos, se desmenuzan y sazonan con sal, aceite, pimienta y luego se cubren con mayonesa, adornando el plato con hojas de lechuga.

319. *Huevos rellenos.*— Durante diez minutos, se cuecen los huevos, se parten por la mitad y se rellenan con camarones, cubriéndolos con palta molida, con sal, pimienta y aceite, si se desea.

320. *Salmón con mayonesa.*— En agua salada, se cuece el salmón, déjese enfriar y póngase en una fuente. En seguida, cúbrase con mayonesa, huevo duro picado y aceituna deshuesada.

321. *Huevos con palta.*— Cuézanse los huevos, dejándolos duros. Después se les saca la yema y se rellenan con palta molida, sazonando con sal, pimienta, zumo de limón y crema cruda batida.

322. *Berros con mantequilla.*— Se machacan los berros con mantequilla y zumo de limón. En seguida, se cuecen papas y huevos, cortando las papas por la mitad y quitándoles, con una cuchara, la comida interior para rellenar el hueco con salsa de berros. Sírvase con huevo duro cortado en torrijas.

323. *Porotos con escabeche.*— Estando cocidos, se ponen

en una cacerola, con un trozo de grasa. Fríase, en una sartén, cebolla picada, perejil, ají, añadiendo a los porotos esta fritura, más unos pedazos de cebolla en escabeche, aceite y un poco de vinagre. En seguida, en una fuente que resista el calor del fuego, se vacian y revuelven, añadiendo huevo duro picado y poniendo un momento al horno.

324. *Porotos verdes con tallos.*— Córtense tallos en trozos y se sancochan en agua con sal. Luego se ponen en una cacerola con caldo y vino blanco y se dejan cocer a fuego lento. Antes de cocer los porotos verdes en agua hirviendo con sal, se despuntan y se les sacan los filamentos. Después se destilan y se echan a una cacerola con un trozo de grasa o mantequilla, sal y pimienta y se fríen. Sirvanse rodeados de tallos.

325. *Porotos verdes con caldo.*— Cocidos los porotos en agua salada, destilados y fríos, se ponen en una cacerola con aceite a fuego lento, añadiendo, al servir, dos yemas batidas y unas gotas de vinagre.

326. *Porotos verdes con cebolla.*— Cuézanse cebollas sin dejarlas blandas, sacándoles el centro que se pica fino, lo que se fríe en mantequilla, añadiendo a los porotos cocidos y destilados. Después se les añade leche, queso y huevo batido.

327. *Porotos verdes con choclos.*— Cocidos, destilados y fríos los porotos, se cuecen choclos, se dejan enfriar y se pican a los porotos. Luego se sazonan con sal y zumo de limón, cubriéndolos con mayonesa.

328. *Porotos granados con zapallo.*— En mantequilla, fríase cebolla picada, fina, choclos y zapallo. Estando esto cocido, se añade a los granados ya cocidos, sazonando con sal, ají verde, caldo o leche. Déjese luego hervir a fuego lento.

329. *Porotos secos, granados.*— Estando cocidos los granados, pónganse a reposar y, antes de servir, se les quita el caldo, dejándolos casi secos. En seguida, se les espolvorea sal, pimienta y perejil picado, echándoles un poco de aceite.

330. *Porotos granados con choclos.*— En una olla, póngase manteca, ají y fríase cebolla picada, fina, añadiendo choco y zapallo tierno, picados. Luego agréguese a los porotos,

sazonando con sal y una taza de caldo. Déjese cocer a fuego lento.

331. *Porotos granados con tomates.*— En una cacerola, se pone tocino picado y, estando medio derretido, añádase cebolla picada, fina, mezclándola con salsa de tomates y con sal. Después, en una fuente, échense los granados cocidos, vertiendo encima la salsa. Pónganse a espesar a fuego lento y sírvanse.

332. *Porotos con arroz.*— En una olla, póngase manteca y fríase cebolla picada. Después se les añade una tercera parte de arroz en proporción con los porotos que se sazonan con sal y pimienta, echándoles el agua necesaria para cocer el arroz. En seguida, déjense hervir a fuego lento.

333. *Porotos con chuchoca.*— Póngase, en una sartén, manteca, ají y fríase cebolla cortada en rebanadas, agregando sal, comino, chuchoca y una taza de caldo o de agua. Echese todo a los porotos cocidos y déjense cocer a fuego lento hasta cocer bien la chuchoca.

334. *Porotos con jamón.*— En una cacerola, se ponen trozos de jamón y tocino frito, añadiendo una cucharada de harina deshecha en agua y caldo necesario para cocer los porotos. Sírvanse, poniendo encima tajadas de jamón y un trocito de mantequilla.

335. *Porotos con mote.*— Cocidos los porotos, se les agrega cebolla cortada en rebanadas y frita con ají y manteca. Luego se sazonan con sal, pimienta molida, comino y mote cocido, que será la tercera parte de los porotos. En seguida, se cuecen a fuego lento.