

LAS AVES Y LA CAZA

Conejos a la parisién.

Los mejores conejos son los del campo por tener la carne más fina y sabrosa y porque los caseros, aunque estén más gordos y tengan más grasa, tienen cierto olorcillo que suele ser desagradable para muchas personas.

Cuando se mata un conejo casero se descuera y se deja vaciado y colgado durante la noche, al sereno, para que en parte desaparezca ese olor. Es conveniente lavarlo entero con vinagre aromatizado con tomillo.

Al día siguiente se corta el conejo en trozos. Se pone en una sartén una cucharada de manteca y tres de aceite, nuez moscada rallada, clavo de olor machacado, pimienta negra también machacada, dejando que hierva para echar en ella los trozos del conejo, salteándolo durante veinte minutos.

Luego se aparta en una fuente el conejo, poniendo en la sartén una cucharada de harina que se remueve un poco para agregarle un vaso de vino blanco y otro de caldo; se deja hervir un ratito esta salsa y se cuele después sobre el conejo que se habrá puesto en una sartén limpia.

Se le agregan entonces unas cebollitas picadas y un manojo de perejil muy picado también. No debe dar más que un hervor en la salsa, porque si hierve más se endurece.

Conejo con callampas.

Limpio y hecho trozos el conejo se ponen estos en una cacerola con aceite, sal, pimienta, ajo, dos hojas de laurel y nuez moscada rallada, dejando que cueza entre dos fuegos por quince minutos.

Hecho esto se aparta la mitad de la grasa y se le ponen unas callampas y perejil picado, se le quita el ajo que se tira y se espesa la salsa con la otra mitad de la grasa—que se habrá puesto en una sartén para freír en ella una cucharada de harina que se deja dorar—y a la cual se mezcla el jugo de un limón. Hay que dejarlo reposar un rato y se sirve.

Conejo a la valenciana.

Se limpia el conejo y se deja oreado una noche. Al otro día se corta en presas bonitas que se enharinan y se fríen en manteca, poniéndolas en una olla. En la manteca que haya quedado en la sartén se fríe una pasta formada por un pimiento verde, un diente de ajo y perejil, todo machacado, se le agrega el hígado del conejo que se habrá frito de antemano. Se espolvorea con sal fina y pimienta negra molida y se le pone después una taza de caldo, dejando que hierva un rato para echar esta salsa sobre el conejo que estará en la olla. Se espera que todo dé un nuevo hervor y se sirve. Queda muy sabroso y agradable al paladar.

Conejo a la moda.

Se enharina y fríe el conejo hecho pedazos. Después se pone a cocer en una cacerola con agua o caldo, romero, tomillo y un diente de ajo. Se deja que sancoche y entonces se saca del caldo y se deshuesa cuidadosamente.

Entretanto, en la misma sartén en que se frió el conejo, se pone un poco de mantequilla y se fríe un poco de puré de papas; se espolvorea con harina este puré, tratando de formar una pasta muy unida y con ella se rebozan después los trozos de conejo deshuesados que se habrán dejado escurrir muy bien. Se enharinan de nuevo, se fríen y se colocan en una fuente, echándole encima el caldo que en que cociera el conejo primeramente y que se habrá hecho hervir para espesarlo como una salsa regular.

Conejo con tocino.

Se fríen unos pedacitos de tocino en manteca derretida, se echa después el conejo trozado y al estar todo dorado se le agregan unas cebollitas reinas enteras, unos champignons remojados en vinagre y una cucharada de harina. Se sazona con laurel, tomillo y perejil, se le echa vino blanco seco, caldo de puchero y se deja hervir.

El hígado del conejo se habrá frito y se pone en el mortero con

dos granos de pimienta negra, se machaca, se le echa unas cucharadas de caldo del mismo en que está cociendo el conejo, se deslíe bien y se agrega al guisado, dejando que termine la cocción.

Conejo con arroz.

Se pone aceite en una cacerola, se le agrega el conejo trozado, pimienta negra, perejil picado y cebolla también picada, se le da a todo unas cuantas vueltas. Mientras tanto se machaca pimienta negra, azafrán y un clavo de olor. Se le echa este aliño al frito, se añade el arroz, se le da otra vuelta y entonces se llena la cacerola de agua hirviendo, dejando que siga la cocción a fuego muy lento, sin removerlo.

Conejo guisado.

Limpio y hecho pedazos se pone en una fuente con bastante aceite, pimienta negra y jugo de limón, dejándolo en este adobo por seis horas. Luego se asa a la parrilla para terminar friéndolo en una cacerola con mantequilla; se le da unas vueltas y se cubre con agua, dejando que cueza a fuego lento.

Cuando ya esté casi en punto se le echa el adobo en que estuvo el conejo y que se habrá espesado con un poco de harina de maicena. Se deja que dé un hervor, se prueba para ver cómo anda la sazón y si está buena se sirve.

Conejo estofado.

Se despelleja y lava el conejo. Luego se hace pedazos y se pone en una cacerola—ueda muy bien en fuente de greda—con sal, aceite, bastante cebolla cortada en ruedas, un diente de ajo, dos granos de pimienta negra y un clavo de olor, zanahorias cortadas en ruedas y nabo en la misma forma. Se tapa la cacerola, poniéndole encima un tiesto con agua y se deja hervir a fuego muy lento. Si fuera preciso se le agregará un poquito de agua hirviendo, aunque queda mucho mejor cocido en su propio jugo, al vapor.

Conejo en escabeche caliente.

Se cuece en agua con sal, pimienta entera, laurel y clavo, más un manojo de verduras de olor. Cuando está cocido se enharina y se fríe en aceite, trasladando las presas a una cacerola con el aceite sobrante del frito, más el caldo en que cocieron, pasado por colador; se sazona con sal y vinagre, se deja que dé un hervor y se sirve caliente.

Conejo en salsa de cebolla con vino.

Se fríe, hecho trozos, en una cacerola con aceite o manteca y se cubre luego de agua, con una cebolla entera y dos granos de pimienta, más la sal necesaria.

Así que esté cocido se trasladan las presas a otra cacerola y la cebolla se pasa por el prensa-puré, colando el caldo y echando ambas cosas sobre las presas, se le agrega también una taza de vino blanco en el que se habrá desleído una cucharada de harina, dejando que cueza otro poco para servirlo.

Conejo escabechado frío.

Este conejo escabechado dura tres o cuatro días y resulta muy agradable y sencillo de preparar.

Limpio y hecho pedazos el conejo se cuece en agua con sal, pimienta negra, ajo y laurel. Cuando esté cocido, sin deshacerse las presas, se enharina y se fríe, enhuevándolo o no, según el gusto, dejando que una vez frito escurra bien la grasa.

Se coloca entonces en una fuente honda con un escabeche formado por vinagre, sal, aceite, granos de pimienta negra, laurel y cáscaras de naranja. A las veinticuatro horas está listo para comerlo.

Conejo con salsa de tomate.

Se fríen en una cacerola unos pedacitos de tocino y jamón, cuando estén medio fritos se pone allí el conejo hecho presas, cebolla picada en cascos y tres o cuatro tomates pelados y picados. Se deja a fuego muy suave con una taza de caldo vertida por encima y al estar cocida la carne y la salsa regular de espesa se sirve. Si la salsa espesara demasiado antes que la carne está tierna se le agrega más caldo.

Conejo en pepitoria.

Una vez limpio y oreado el conejo se corta en presas que se ponen en agua hirviendo con tomillo, perejil en rama y unos pedazos de cebolla. Una vez cocidas se colocan en una cacerola con manteca y una cucharada de harina, se les agrega el agua colada en que cocieron y unos fondos de alcachofas sancochados, más unas callampas.

Se sazona y se dejan cocer. Al ir a servir se espesa la salsa con dos yemas de huevo batidas con unas gotas de agua o sino con una cucharada de nata mezclada con unas gotas de vinagre.

Gallina al horno.

Se despluma y vacía el ave, introduciendo luego en su interior sal fina, pimienta en grano y ruedas de limón, colocándola después en una cacerola untada en mantequilla, con unas dos cucharadas de vino blanco y una hoja de laurel. Se deja que cueza al horno, echándole de vez en cuando cucharadas de su mismo jugo por encima para que quede dorada por parejo.

Gallina rellena.

Se hace un picadillo de carne y tocino de jamón que se sazona lo mismo que si fueran albóndigas, añadiéndole dos huevos duros muy picados. Se mezcla todo bien y se introduce en el interior de la gallina que estará muerta del día anterior y bien limpia. Se cose para que el relleno no se salga y se fríe un poco en una cacerola con una cucharada de mantequilla.

Una vez dorada se le agrega agua hasta cubrirla, se le pone una hoja de laurel, perejil, apio, un nabo y la sal necesaria.

Cuando esté cocida y el caldo reducido, se deja reposar un rato y se sirve, acompañada de una ensalada de papas cocidas con mayonesa.

Gallina trufada.

Hay que elegir una gallina joven y muy cebada que se limpia y se vacía, quitándole con mucho cuidado los huesos de la caparazón, teniendo mucho tino para no romper la piel.

Se ponen en una cacerola a fuego vivo medio kilo de trufas cortadas en pedazos y un cuarto de kilo de tocino picado, se mueve bien y luego se tapa y se deja a fuego lento durante media hora para que cueza en la manteca del tocino, lentamente. Luego se aparta del fuego y se deja enfriar para rellenar el ave.

La gallina se cose por la parte del buche y una vez rellena se cose por atrás, dejándola entonces por dos días, espolvoreada con sal y jugo de limón. En verano hay que ponerla en el refrigerador. Pasado este tiempo se saca, se limpia con un paño y se envuelve en papel blanco enmantequillado, poniéndola al horno por una hora para que se ase.

Cuando esté en su punto se le quita el papel y se pone nuevamente al horno, que estará fuerte, para que dore por parejo, sirviéndola muy caliente con unas pocas de trufas por encima y regada con el jugo que haya soltado.

Gallina deshuesada

Una vez muerta y desplumada el ave, inmediatamente, sin mojarla ni chamuscarla, se abre por el espinazo, desde el cogote hasta la rabadilla, con la ayuda de un cuchillo grande y muy afilado que corte los huesos. Entonces se van sacando dichos huesos con mucho cuidado, con la ayuda de una navaja fina que vaya ayudando a desprender la carne. Hay que tener mucho cuidado para que el pellejo no se rompa. Es cuestión el deshuesamiento de habilidad y paciencia.

Se toma un trozo de ternera, un poco de tocino y un pedazo de lomo de chanco que se pica y se sazona con sal y pimienta, agregándole al picadillo unas tiritas de jamón. Se mezcla todo muy bien y se rellena la gallina en todos sus huecos, procurando que quede de la misma forma que tenía antes de deshuesarla.

Se cose entonces la abertura, se envuelve en un paño blanco que se amarra o se cose, cuidando siempre de que el ave no pierda su forma y se coloca en una olla grande con agua, cebollitas reina, zanahorias, ajo, perejil y tomillo; se deja hervir y cuando esté blanda se le quita el paño y se vuelve a la olla, dejando que termine de cocer hasta que la salsa se reduzca por completo y quede la gallina en su sola grasa.

Se sirve entonces acompañada de una guarnición de ensalada rusa.

Gallina en galantina.

Se prepara la gallina y se deshuesa en la misma forma que indicamos en la receta anterior. Hecha esta operación se hace el relleno con dos pechugas de gallina, media libra de lomo de chanco y una libra de jamón, hecho tiritas todo y mezclado con una copa de vino blanco o de Jerez y unas trufas picadas con el caldo que traen en la lata; se sazona con sal fina, pimienta blanca y raspadura de nuez moscada, dejando que repose un rato para que se mezclen bien los distintos componentes. Se tiene hecho otro relleno para los huecos chicos con los mismos componentes, pero que en vez de ir cortados en tiras irán finamente picados y que se sazonan en la misma forma.

Cuando esté todo listo se pone la gallina deshuesada en una mesa y se le van rellenando primero los huecos chicos con el picadillo, poniendo en la parte de la pechuga las tiras. Una vez bien rellena se cose y se envuelve en una servilleta que a su vez se amarra o se cose, cuidando de que el ave tenga su propia forma; se coloca en una olla con agua que la cubra por completo, se le echa mantequilla, los huesos de las gallinas que sirvieron para hacer el relleno y los huesos que se le sacaron a la gallina que se rellenó; se le agrega un hueso chascón, pi-

mienta en grano, sal y cebollas enteras, dejando que cueza despacio por tres o cuatro horas hasta que esté perfectamente tierna.

Se saca entonces y se coloca en una bandeja, sin quitarle la servilleta, colocándole peso encima.

Con el caldo que queda en la olla se forma la galantina. Se cuele dicho caldo y se le agrega cola de pescado, calculando las hojas que sean necesarias. Se cuele de nuevo y la mitad se pone en una lata de bizcochuelo y la otra mitad se mezcla con unas gotas de vinagrillo para que tome un bonito color rojo, echándola en otra lata. Una vez que hayan enfriado y cuajado bien, se cortan en bonitas formas con un molde y se adorna con ella la gallina que se habrá sacado de la prensa y que estará fría por cierto y sin servilleta.

Es un plato exquisito.

Gallina al Jerez.

Se fríen en manteca unos pedacitos de tocino, se echan después ruedas grandes de cebolla y pimienta negra, más la gallina convenientemente preparada y despresada.

Se machaca en el mortero una miga de pan frita con una yema de huevo duro, se le agrega unas cucharadas de caldo para que unan bien y se echa sobre las presas de la gallina, agregando agua y dejando entonces que cueza a fuego lento. Se sazona y un rato antes de servirla se le agrega una copa de Jerez y una taza de caldo, dejando que la salsa espese para servirla.

Gallina casera.

Se pone en una cacerola la gallina limpia y despresada, con dos tazas de agua, dos nabos cortados en ruedas, un poco de sal, un puñado de porotitos verdes, una cebolla grande partida en cascós, media taza de vino blanco seco, un palito de canela, tres cucharadas de vinagre, un poco de mantequilla y un diente de ajo.

Se tapa, dejando que cueza a fuego lento y al estar tierna se van colocando las presas en una fuente y la salsa se le cuele por encima, agregando curiosamente las verduras alrededor.

Gallina en pepitoria.

Se hace pedazos la gallina que se fríe en manteca a fuego vivo para que las presas doren, entonces se le agregan dos cebollas picadas muy finas, laurel y perejil en rama.

Una vez que esté todo bien frito se le echa vino blanco y se deja

que cueza a fuego lento, muy tapada la cacerola para que el vapor ayude a la cocción. Cuando la gallina esté tierna y la salsa reducida, se le agrega una cucharada de harina y media taza de salsa de tomate, se sazona con sal y especias y se deja que dé otro hervor para ponerla al horno un ratito. En el momento de servirla se le añaden unos poquitos de champignons a modo de adorno.

Gallina en salsa.

Cuando esté bien limpia y preparada se le amarran las patas, se le quitan las puntas de las alas y se asa a la parrilla, untándola con sal fina, jugo de limón y mantequilla, bien unido todo.

Estando medio asada se traslada a una cacerola con mantequilla, perejil picado, pimienta negra, sal, dos hojas de laurel, dos cucharadas de aceite y agua en cantidad suficiente para que la gallina quede completamente cubierta.

Se deja hervir hasta que esté blanda, se saca entonces de la cacerola y la salsa se hace hervir para que espese, desliendo en ella dos yemas batidas, se revuelve todo el tiempo y en el momento de servir se echa esta salsa sobre la gallina que se habrá despresado en una fuente redonda y se habrá rodeado de papas cocidas enteras.

Gallina con arroz.

Limpia y hecha pedazos el ave, se fríe en aceite con una hoja de laurel y espolvoreada con sal fina. Cuando esté frita se traslada a una cacerola y en el aceite que queda en la sartén se fríen tomates y pimientos colorados, ambas cosas peladas, y un poco de cebolla picada fina. Una vez frito todo se echa sobre la gallina y se deja que cueza a fuego lento.

Cuando haya dado un hervor se le pone un machacado de pimienta, un diente de ajo, perejil y azafrán, dejando que cueza hasta que esté tierna. Entonces se le pone el arroz, se deja que siga hirviendo y al estar el arroz cocido y suelto se sirve, colocando las presas en el centro de la fuente con el arroz alrededor formando corona y unas tiras de pimientos asados como adorno del arroz.

Gallina con arroz a la española.

Una vez muy limpia la gallina se despresa y se fríe en una cacerola con aceite en que previamente se frieron dos dientes de ajo que se botan, se espolvorea con sal fina y pimienta blanca. Una vez doradas las presas se le agrega el arroz que se revuelve bien. Se le deja caer

agua hirviendo y se le agrega tomates y pimientos morrones asados, pelados y partidos en cuatro; unos pedacitos de butifarras y chorizo, cortados como ruedas y unos pedazos de bacalao desalado, no muchos. Se sazona con sal, pimienta negra, una hoja de laurel, una raspadura de nuez moscada y un clavo de olor. Se tapa la cacerola perfectamente y se deja que cueza a fuego muy suave sin removerla.

Para llevarla a la mesa se envuelve la cacerola en una servilleta y así se presenta.

Gallina con verduras.

Se pone una cacerola al fuego con una cucharada grande de mantequilla y al hervir ésta se le va espolvoreando otra cucharadita de azúcar granulada que se deja que dore y que si es posible se queme. Entonces se echan en la cacerola las presas de la gallina convenientemente preparada. Se le da unas vueltas y cuando estén doradas se le echa una cucharada de harina, se mueve de nuevo y por fin se le añade una taza de caldo y otra de Jerez, más porotitos verdes, arvejas petit pois, zanahorias y papas, estas últimas cortadas en bonitas formas y todo ello sancochado de antemano. Se sazona con sal fina y pimienta negra y se deja que termine la cocción a fuego lento.

Gallina en salsa de leche.

En una cacerola se pone una cucharada grande de mantequilla y una cucharada de aceite, una hoja de laurel y unos granitos de pimienta negra. Se ponen en la cacerola las presas de la gallina, se mueven un poco para que se frían un tanto y se les agrega luego un poco de sal fina y una taza de leche, dejando que cueza a fuego lento con unos tallos de apio, unas ruedas de zanahoria y unos nabos cortados también en ruedas.

Cuando la carne esté tierna, la salsa se espesa con una yema de huevo batida con una cucharada de caldo y un poquito de harina.

Gallina con salsa de ají.

Se toma un ají dulce y otro picante que se asan y se pelan, poniéndolos después sin pepas en el mortero con dos tomates también asados y pelados, una miga de pan añejo remojada en vinagre y algunas nueces peladas. Se machacan bien y se unen con unas cucharadas de caldo, sazonándolo con sal, pimienta blanca y una raspadura de nuez moscada.

En una cacerola con manteca se fríen las presas de la gallina, es-

polvoreadas con sal y pimienta blanca. Una vez doradas se les agrega la salsa anteriormente preparada y se deja que cuezan a fuego suave hasta que estén tiernas.

En caso de que la salsa quedara demasiado espesa se aclara con más caldo.

Ganso en asador

Preparada y limpia el ave, después de chamuscarla con mucho cuidado para que no le queden plumillas ni cañones, se le cortan las puntas de las alas y se pone en adobo de sal y ají, jugo de limón y pimienta negra molida, dejándolo así de un día para otro.

Al ir a ponerlo en el asador se limpia con un paño y se clava, asándolo a fuego suave, dándole vueltas todo el tiempo y haciéndole tajos de vez en cuando en la pechuga con un cuchillo para que salga toda la grasa.

A la vez que se le da vueltas se lo va untando con una plumilla mojada en la siguiente mezcla: jugo de limón, mantequilla—muy poca—y sal fina. Cuando ya esté casi en su punto se saca del asador y se coloca en una fuente, entrándolo al horno por un rato para que repose y dore aún más.

Se sirve acompañado de una ensalada de berros.

Ganso relleno asado.

Se limpia y se deja colgado desde el día anterior para que se ore.

El relleno se prepara con el hígado del ave, tocino, jamón, cebolla picada y perejil, todo ello frito en manteca y sazonado. Al ir a preparar el ganso se rocía con sal y jugo de limón, se le introduce el relleno, cosiendo la abertura para que no se salga y se coloca entonces en una olla grande con agua y sal, una cebolla, una rama de perejil y otra de apio, dos nabos y dos zanahorias. Se deja que dé un hervor y luego se saca, colocándolo en una asadera con un poquito de manteca y entrándolo al horno hasta que termine de asar. De vez en cuando se riega con su propio jugo.

Esta manera de preparar el ganso es muy indicada para aquellas aves que están excesivamente gordas y que, si se asan solamente, quedan tan grasosas que hostigan. Al darles un hervor la grasa disminuye mucho y quedan muy sabrosas.

Gallineta en salsa.

Se despluman y limpian dos gallinetas. Después se fríe en una cacerola un diente de ajo en dos cucharadas grandes de manteca, más

una docena de avellanas tostadas. Cuando todo esté frito se saca y en la manteca se echa una cucharada de harina que se deja dorar. Entonces se le agrega agua en abundancia. Se colocan las gallinetas en la cacerola con dos cebollas chicas partidas en cuatro, una zanahoria en ruedas, unos granos de pimienta, un cogollo de apio, sal y cuarenta gramos de jamón crudo pasado por la máquina. Se deja que hierva hasta que las gallinetas estén medio cocidas. Entonces se les agrega un machacado que se habrá hecho con el diente de ajo y las avellanas que se frieron primero. Se ve cómo está la sazón y se deja que sigan cociendo hasta el momento en que estén tiernas.

Para servir las se colocan en una fuente y la salsa se les cuele encima.

Menudillos en pepitoria.

Pueden ser de pavo, gallina o de cualquier ave. Por menudillos se entiende el hígado, el corazón, la molleja y la sangre.

Para preparar agradablemente todas estas cosas se pican muy finas y se fríen en una cacerola con mantequilla. Al estar fritos se les agrega vino blanco y se les echa mucho perejil picado y cebolla, más un machacado hecho con un diente de ajo, azafrán y una miga de pan frito, el cual, para que quede bien ligado, se le agrega agua o caldo. Se deja que cueza un poquito y se sirve con papas cocidas enteras.

Si se quiere que el guiso rinda más, se le puede agregar la carne picada del cogote y de las patas.

Menudillos en salsa.

En una cacerola se ponen dos cucharadas de mantequilla y tres cucharadas de cebolla picada muy fina. Cuando se esté dorando se le agrega una cucharada de harina y dos yemas de huevo duro, se le da unas vueltas y se le echan los menudillos muy picados. Se espolvorea con nuez moscada rallada y sal fina, se le vierte un vaso de vino blanco y una taza de caldo y se deja que cuezan a fuego lento.

Mollejas de pavo rellenas.

Se abren y limpian bien las mollejas de los pavos, a las que se les hacen unos tajos en la parte más gorda para mecharlos con jamón. En el centro se les pone un relleno de jamón, cebolla y perejil, sal y pimienta, todo ello muy finamente picado. Se cosen para que el relleno no se salga y se colocan en una cacerola con mantequilla, cebolla picada sumamente fina, dos granos de pimienta y una taza de

vino blanco. Se deja que cuezan, sazonándolas con sal y agregándole más vino mezclado con agua, en caso de que la salsa reduzca demasiado antes que las mollejas estén muy tiernas.

Mollejas de ave.

Se limpian y se espolvorean con sal para freirlas en manteca muy caliente. Hecho esto se colocan extendidas en una cacerola, se les echa por encima la manteca que quedó en la sartén, se espolvorean con pimienta, perejil y pan rallado, se les agrega vino y caldo por partes iguales y se ponen entre dos fuegos hasta que estén en punto de servirlos.

Pajaritos a la minuta.

Se limpian, vacian y se chamuscan, friéndolos en aceite espolvoreados de sal fina y pimienta blanca. Cuando estén fritos se les echa un machacado de un diente de ajo deshecho con vinagre y se dejan que reposen antes de servirlos acompañados de una torreja de pan frito.

Pajaritos a la moderna.

Se tiene preparada una salsa de tomates y cebolla picada muy fina, todo frito en manteca. Si los tomates no estuvieran muy maduros y por lo tanto la salsa quedara un tanto espesa, se le agregará un poco de caldo para que quede clarita.

Una vez limpios los pajaritos se les pone sal y se rellenan con un picadillo de jamón y tocino frito con perejil, se rebozan con huevo y pan rallado y se fríen en una sartén con manteca, poniéndolos después en la salsa que estará preparada y en la cual se deja que den un hervor antes de servirlos.

Pajaritos con moscatel.

Se limpian, sazonan con sal y fríen los pajaritos. Cuando estén dorados se les agrega una copita de vino moscatel, perejil, unos granos de pimienta negra y una hoja de laurel. Hay que dejarlos muy tapados terminar la cocción y si esta no se hubiera conseguido al reducirse la salsa, se les agrega una taza de caldo para, al estar tiernos, llevarlos a la mesa.

Pajaritos en salsa.

Al estar preparados se espolvorean con sal por dentro. En una cacerola con aceite se fríe un diente de ajo que luego se aparta, po-

niendo entonces en la sartén los pajaritos hasta que queden dorados. Se les agrega un poco de pimienta molida y agua hasta cubrirlos, dejando que cuezan.

Cuando estén tiernos se les añade un machacado hecho con el ajo frito, unos granos de pimienta negra y azafrán, más unas cucharadas de caldo. Se le vierte esto por encima y se deja que terminen de cocer para servirlos.

Palomas asadas.

Se toma una paloma que después de muy limpia se envuelve en una lonja de tocino y luego en hojas de parra muy nuevas, amarrado todo con un hilo y se coloca a la parrilla a fuego lento. En vez de hojas de parra se puede envolver en papel de estraza.

Palomas en salsa.

Se limpian y se fríen en aceite hasta que estén doradas, trasladándolas entonces a una cacerola con agua para que cuezan.

En el aceite en que se hizo la fritura se pone cebolla y perejil que una vez fritos se apartan y se colocan en el mortero, machacándolo con un poco de aceite para echarlo sobre las palomas. Se deja que cuezan hasta estar tiernas. Se hace otro machacado con una torreja de pan frito y unas almendras que se deshacen con una copa de vino blanco y que se cuelean sobre las palomas dejando que den otro hervor antes de servir las.

Pavo trufado.

Se vacía, chamusca y limpia bien un pavo gordo, se deshuesa por completo y cruda la carne, se deshebra y pica bien, dejando aparte todos los huesos y en una fuente la carne sazonada con sal, pimienta blanca y unas gotas de aceite, teniéndolo así por espacio de dos o tres horas para que tome bien el gusto del aliño.

Entretanto se pica muy finamente media libra de jamón crudo, media de ternera y un cuarto de libra de tocino muy fresco, que, todo reunido, se sazona bien con especias de todas clases, agregándole además una copa de buen coñac.

Después se reúne esta mezcla con la carne del pavo y se trabaja un poco para que quede muy bien unida. Entonces se le agregan trufas picadas. Estando esta especie de masa muy mezclada se coloca en una servilleta que se arrolla muy apretada sobre la mezcla, se amarra y se pone en una olla grande donde quede muy holgada, ta-

pándola con agua y vino blanco en cantidades iguales. Se le agregan los huesos del propio pavo, una mano de ternera, dos huesos con médula, cebolla partida en cascotes, zanahorias enteras y nabos, se sazona bastante con sal y toda clase de especias, dejando que cueza. Cuando esté casi cocido se saca el arrollado y se le quitan las amarras para arreglar cualquier desperfecto que tenga en la forma, se pone en otra servilleta limpia que se amarra nuevamente, colocándolo entre dos tablas con peso encima, para prensarlo.

El caldo que queda en la olla se cuele y se pone en una cacerola con un poco de cola de pescado—colapis—, se le da un hervor y se vierte en una fuente o, mejor aún, en un molde, para que cuaje y a las veinticuatro horas poderlo sacar y partirlo en trozos de bonitas formas que se colocan como adorno sobre el arrollado. Este se habrá sacado de la prensa, se habrá desarrollado de la servilleta y con la ayuda de un pincel—luego de arreglarlo con un cuchillo para que quede bien redondeado—se le pone una capa de mantequilla derretida que se deja enfriar, luego se le pone otra y una tercera. Se adorna con la galantina y se sirve.

Pavo en asador.

Se limpia y chamusca el pavo que se deja al sereno veinticuatro horas, amarrándolo luego en forma de que las alas y las patas queden bien pegadas a la pechuga. Encima de esta se ponen unas rebanadas finas de tocino que también se amarran, se rocía con mantequilla batida con jugo de limón y sal, se ensarta en el asador y se pone al fuego de brasas. Cada tanto tiempo se da vuelta y se embetuna de nuevo con la mezcla de sal, mantequilla y limón. Cuando esté medio asado se saca del asador y se coloca en una pavera que se entra al horno, echándole por encima el resto de aliño, habiéndole sacado antes los pedazos de tocino. Se deja que dore bien y se sirve entero o trinchado muy caliente, con el jugo que haya dado rociado por encima.

Pavo asado relleno.

Se mata el pavo el día antes, se limpia y se deja colgado al fresco durante veinticuatro horas. Luego se pone unas seis horas en un adobo de sal, aceite y limón, por dentro y por fuera. Se prepara entonces un picadillo de carne, jamón, pimienta negra, perejil, pasas de Elqui, almendras y un par de huevos batidos. Cuando está todo muy picado y mezclado se fríe un poquito en mantequilla y con ello se rellena el

pavo, cosiéndolo y poniéndolo en una asadera al horno para que se ase, rociado con el aliño cada tanto rato.

Pavo relleno con manzana.

Se deja el ave muerta desde el día antes para que se oree. Luego se pone en adobo con sal gruesa, vinagre y ají dulce, todo machacado. En este adobo debe estar a lo menos seis o siete horas.

Se pican manzanas de muy buena calidad y cebolla muy fina. Se pone mantequilla en una sartén y se fríe la cebolla y la manzana, sazonando con un poquito de sal fina. Se saca y se le agregan pasas, aceitunas sin hueso y huevos duros cortados en ruedas, se mezcla todo bien con la ayuda de dos huevos batidos y se rellena con ello el pavo que se habrá sacado de su adobo y se habrá limpiado con un paño. Se cose para que el relleno no se salga y se coloca en una asadera con dos cebollas cortadas en cuatro, una rama de perejil y otra de apio, una hoja de laurel y clavo de olor, un diente de ajo, tomillo, una taza de vino, una de caldo y una cucharada de mantequilla desleída, sal y pimienta negra. Se deja que ase, echándole con una cuchara de vez en cuando su propio jugo por encima y dándolo vueltas para que dore por parejo.

Queda exquisito. Es una de las mejores maneras de preparar el pavo relleno.

Pavo asado relleno con jamón.

Se mata el ave el día antes, se limpia y se deja al fresco en una fuente honda con un aliño de sal, aceite y jugo de limón, una hoja de laurel, clavo de olor, pimienta negra, una rama de perejil, otra de apio y dos cebollas partidas en cascós, una de las cuales se le mete adentro, cuidando de que el aliño líquido también lo impregne por esa parte.

Se hace un picadillo con un poquito de cebolla menuda y bastante jamón con gordura pasado por la máquina, perejil picado fino, sal, almendras partidas, pasas, dos huevos duros en ruedas y pimienta blanca. Este picadillo—sin los huevos—se fríe en una sartén con manteca. Se rellena con él el pavo que se habrá sacado de su adobo y se habrá limpiado con un paño. Se cose y se coloca en la asadera con una cucharada de manteca, un vaso de vino blanco, pimienta negra, sal, perejil y una cebolla partida en ruedas. Se entra al horno y se deja que ase, dándole vueltas de vez en cuando y regándolo con su mismo jugo.

Pavo asado relleno con aceitunas.

El pavo se mata el día antes y se deja en adobo con sal, aceite y jugo de limón, una rama de apio y otra de perejil, dos cebollas y pimienta negra.

Para preparar el relleno se toman bastantes aceitunas que se cortan en pedacitos para sacarles el hueso. Se pica también cebolla y perejil, un poco de carne de chanco, de preferencia lomo y un poquito de ají dulce molido también. Esta mezcla se pone un momento en la sartén con manteca para que dore. Una vez dorada se une con dos huevos duros cortados en ruedas y unas pasas.

El pavo se saca de su aliño, se seca, se rellena, se cose y se coloca en la asadera con una cucharada de manteca y otra de color, una cebolla partida en cuatro, perejil, apio y tomillo, nuez moscada y clavo de olor, una hoja de laurel, sal y pimienta negra, más medio vaso de vino blanco.

Se deja que ase dándole vueltas y rociándolo con su propio jugo.

Pavo borracho.

Primero se emborracha el ave con una copa grande de ron o de coñac, se deja que se le pase la borrachera y entonces se mata y se limpia bien, poniéndolo al fresco por veinticuatro horas en un adobo de sal y pimienta negra machacada y unida con unas cucharadas del vino con que se emborrachó al pavo. Al día siguiente se le da un corte desde el cogote a la rabadilla, por el espinazo, se deshuesa prolijamente, dejándole sólo los huesos de las patas y los de las alas. Hay que cuidar mucho de no romper la piel.

Se prepara un picadillo con toda la carne que se le sacó, lomo de chanco, los menudillos de la misma ave, cebolla y perejil picado fino, trufas, jamón y tocino, sal y pimienta blanca. Se une todo con una copa de coñac y se rellena el pavo, procurando de que no pierda la forma, se cose y se pone en una olla grande con manteca para que dore por todos lados. Se saca después y se envuelve en una servilleta, tratando siempre de que no pierda la forma. Se amarra la servilleta y se pone todo en la misma olla, se cubre con agua, se le echa otra cucharada de manteca, zanahorias enteras, nabos, hoja de laurel y de tomillo, sal y pimienta negra, más una copa de vino. Se deja que cueza por lo menos tres horas y media o cuatro horas, hasta que esté perfectamente tierno. Se saca y se coloca envuelto en otra servilleta sobre una tabla, con la parte del espinazo para abajo, es decir, la parte donde está la costura, se le pone encima peso y se deja así hasta el día siguiente.

El caldo que queda en la olla se cuele y con unas pocas hojas de cola de pescado se hace hervir nuevamente para colocarlo en pequeños moldes que al día siguiente sirven para adornar el pavo que se sacará de la servilleta y se colocará en una fuente con las patas y las alas para arriba, adornándolo también con ramas de perejil y rajitas de limón.

Pava asada.

La carne de la pava es mucho más tierna que la del pavo y tanto más sabrosa. Hay muchos que la prefieren al pavo. Hay que matarla lo mismo que éste con un día de anticipación y tenerla al fresco con un adobo de sal, aceite y jugo de limón.

En el momento de asarla se coloca en una fuente con el aliño por encima, claveteados en la pechuga unos cuantos clavos de olor. Se le pone una cebolla partida en cuatro, dos zanahorias enteras, dos nabos, una rama de perejil y otra de apio, una cucharada de manteca y media de color. Se deja que ase a fuego lento y a última hora se aviva el calor del horno para que quede bien dorada.

Pava con papas.

Se deja al fresco desde el día antes en un adobo de sal y vinagre y en el momento de guisarla se hace trozos que se colocan en una cacerola con manteca, sal, dos cucharadas de aceite, una de vinagre, una hoja de laurel, pimienta en grano, raspadura de nuez, apio y perejil: Se deja que se frían un poco las presas y después se le agrega agua para que termine la cocción. Debe quedar con muy poca salsa.

Aparte se fríen unas papas cortadas al hilo y unos diez minutos antes de servir se agregan al guiso para que se ablanden con la salsa.

Pava en pepitoria.

La pava se deja desde el día antes en un adobo de sal y aceite, más un poco de ají picante, molido. Al ir a prepararla se corta en presas que se ponen en una cacerola en que se habrá freído antes cebolla a la pluma con manteca, se le dan unas vueltas a las presas hasta que doren y se le espolvorea una cucharada de harina y perejil muy picado. Se cubre con agua hirviendo, se sazona con sal, pimienta negra, una hoja de laurel y clavo de olor y se deja que hierva a fuego lento.

Cuando se vaya a servir se le agrega a la salsa dos yemas de huevo batidas con el jugo de medio limón.

Pato relleno.

Se deshuesa el ave, con cuidado para no estropearle la piel, se mezcla la carne con otro tanto de carne de ternera, se le agrega una cucharada de mantequilla, callampas, perejil y cebollas picados, dos yemas de huevo batidas y una cucharada de nata, sal y especias. Se une bien todo y se rellena el pato que se cose y se coloca en una cacerola con agua, vino blanco y caldo por partes iguales; una hoja de laurel, dos granos de pimienta, sal y una raspadura de nuez moscada.

Se deja que cueza hasta que esté muy tierno. Entonces se saca y el caldo se cuele, se pone nuevamente en la cacerola y se espesa con unas cuantas castañas cocidas y molidas que se le unen. Se coloca el pato nuevamente en la cacerola, se le da a todo un hervor y se sirve.

Pato tostado.

Estando limpio y oreado el pato se le pone adentro sal y se coloca en una cacerola con mantequilla dejando que se dore un poco; se le agrega un vaso de vino blanco, perejil picado, unos trocitos de tocino y otros de jamón, pimienta negra y una hoja de laurel; se lo entra entonces al horno y se deja que dore, echándole de vez en cuando su propio jugo por encima. En este mismo jugo se mojan unas rebanadas de pan cortadas en bonitas formas que primero se habrán dorado en mantequilla. Al estar en su punto el pato se coloca despresado en una fuente con la salsa por encima y el pan alrededor.

Pato con aceitunas.

Se vacía, limpia y aliña bien el ave que se troza y se pone en una cacerola con manteca, pedacitos de tocino y doscientos gramos de aceitunas deshuesadas; se le echa sal, un vaso de vino blanco y dos granitos de pimienta. Se tapa bien y se deja que cueza al vapor. Cuando esté a punto se colocan las presas en una fuente redonda con las aceitunas alrededor.

Pato con nabos.

Se limpia prolijamente el pato que se pone desde la noche anterior en un adobo de salmuera. Se lava al ir a prepararlo y se corta en presas que se echan en una cacerola con mantequilla, dejando que doren. Cuando tome un poco de color se le añade una taza de caldo, se sazona y se deja que cueza.

En una cacerolita se pone una cucharada de mantequilla y una de harina, se deja que esta dore y se agrega esta salsa al pato, cuan-

do esté medio cocido, echándole los nabos pelados y una cebolla claveteada con clavos de olor y dos zanahorias. Se tapa y se deja que termine la cocción.

Para llevarlo a la mesa se ponen las presas en el centro de una fuente, los nabos se colocan alrededor, se echa por encima la salsa y tanto la cebolla como las zanahorias se apartan, ya que sólo habrán servido para que den su sabor al guiso.

Pato delicioso.

Una vez limpia el ave y oreada se coloca en una cacerola, entera, con una cucharada de mantequilla, el jugo de un limón colado, dos cucharadas de pan rallado, perejil picado y unos tallos de apio, se le agrega dos tazas de caldo y se deja que hierva a fuego lento.

Aparte se cuecen papas enteras, lo más iguales posible en tamaño. Se pelan y cuando el pato esté en su punto, se colocan alrededor para que se impregnen del gusto de la salsa durante unos diez minutos.

Pechuga de gallina en salsa.

Se cuece la pechuga en agua con sal y cuando esté tierna se aparta y se pone en un plato con perejil, pimienta, un diente de ajo y azafrán, machacado todo y remojado con un poco de vinagre, una cucharada del mismo caldo en que cociera y una cucharada de aceite.

Así que esté bien adobada se asa en la parrilla y mientras asa se une el adobo con el caldo, se pasa por el colador y se pone en una cacerola para que dé un hervor. Al estar dorada la pechuga en la parrilla se pone en el caldo, dejando que hierva un rato antes de servirla. Hay que ver cómo está de sazón el caldo y en caso necesario se le pone sal y pimienta blanca. Debe quedar bastante aliñado, casi como si fuera un escabeche.

Pechuga de perdiz en pasteles.

Se tiene preparada una masa de Perrunillas que se extiende muy delgada, formando con ella unos redondeles.

Se pica finamente la pechuga de las perdices preparadas en salsa y frías, se pone un poco de este picadillo bien aliñado en el centro de cada redondela, se cubre con otra redondela y se unen bien los bordes, que se pueden doblar o pegar con un poquito de agua.

Una vez todos listos se fríen en manteca muy caliente y se sirven espolvoreados con azúcar flor.

Pechuga rellena.

Se limpia el ave—puede ser gallina, capón o pava—y sin mojarla ni chamuscarla se deshuesa la pechuga, dejando aparte todo el resto del ave.

Por la parte de adentro de la pechuga, por lo que queda pegado al hueso, se corta un poco de carne que se pica con jamón, la molleja, el hígado, el corazón y la sangre de la misma ave, todo cocido de antemano. Se le añaden dos huevos duros picados, almendras fritas, perejil, pimienta, sal, nuez moscada y otros dos huevos batidos.

Hecho esto se coloca sobre la pechuga, que estará extendida con la piel para abajo, una capa del picadillo, luego una capa de lonjas de jamón y otra de picadillo, hasta terminar con todos los ingredientes. Entonces se arrolla la piel y se cose, envolviéndola en una servilleta que se amarra y se coloca en una olla con agua y vino blanco por partes iguales, apio, perejil, pimienta, un diente de ajo y hoja de laurel.

Cuando esté tierna se saca, se envuelve en otra servilleta y se prensa para servirla al día siguiente fría.

Pechuga de perdiz con fois gras.

Se preparan las perdices que se tienen unas horas en adobo de aceite y jugo de limón. Luego se ponen en una asadera al horno por un cuarto de hora. El horno debe estar más que regular. Se retiran del fuego pasado este tiempo y se les sacan las alas, el cogote y las patas enteras, dejando solamente la caparazón con la pechuga.

Toda la carne de las presas que se han sacado se pica menuda y se une a una cantidad igual de champignons y a otra de trufas, se le agrega una cucharada grande de fois gras y otra de mantequilla, más dos yemas batidas. Se trabaja esta pasta para que quede muy unida, se sazona y con ella se rellenan las pechugas que se cosen para que no se salga el relleno.

Se colocan entonces en una cacerola con una salsa negra que se prepara con anticipación y se deja que hiervan un poco para servir las.

Pepitoria para toda clase de aves.

Puede hacerse con pavos, pollos, gallinas, patos, etc. Se limpia el ave que se haya elegido y se troza en presas que se espolvorean con sal y se fríen en aceite con otro poco de sal, perejil y laurel. Luego se espolvorean con un poquito de harina, se deja que esta tome color y se cubren de agua, dejando que terminen de cocer a fuego suave.

Se machaca una miga de pan tostada con especias y azafrán, agre-

gándola al guiso para que la salsa espese y un rato antes de servir se le agrega aún dos yemas batidas con unas gotas de vinagre.

Esta forma de preparar las aves resulta muy sabrosa y sencilla.

Perdices elegantes.

Se limpian, lavan y secan con un paño, enharinándolas luego para freírlas en aceite bien caliente, con mucho perejil picado, bastante cebolla a la pluma, una hoja de laurel y un diente de ajo por cada perdiz.

Cuando todo esté dorado se le agrega agua, sal y una cucharadita de vinagre, se dejan cocer hasta que estén tiernas. Para servir las se sacan las perdices con un tenedor y la salsa restante se les echa por encima previamente colada.

Perdices a la Perigord.

Se limpia, vacía y se le corta el pescuezo a una perdiz, rellenándola por arriba con un picadillo hecho con el mismo hígado en unión de otro hígado de pollo, cocidos los dos, un trozo de carne de ternera, unas trufas y una miga de pan remojada en caldo frío. Dicho picadillo, muy sazonado y frito en una sartén con mantequilla, se introduce en el interior del ave—debe estar fría—que una vez rollena se amarra y se unta con mantequilla.

Hecho esto se coloca la perdiz en una cacerola con una cucharada grande de mantequilla, unos pedacitos de tocino de jamón, sazonándola mucho y agregándole una copa de coñac. Se deja que la salsa reduzca hasta quedar la perdiz en su propia grasa, entonces se coloca un momento al horno para que dore.

Perdices con salsa de limón.

Se despluma, vacía y chamusca la perdiz que después se sazona y se tuesta en la parrilla.

Luego se coloca en una cacerola con una taza de aceite, una rodaja de limón, una hoja de laurel, perejil, sal, tres granos de pimienta negra y un diente de ajo, se le agrega agua para que cueza y al servirla se unen a la salsa dos yemas de huevo batidas con unas gotas de limón.

Perdices con porotos.

Se limpian, chamuscan y vacían las perdices que se ponen en una olla con aceite crudo, una cucharada de vinagre, cebolla, un diente de ajo y perejil finamente picado, más tomate y pimienta previamente asados para quitarles la piel. Se le agrega pimienta negra, hoja de

laurel, clavo y un poquito de ají picante, dejando que cueza a fuego lento hasta que estén tiernas.

Los porotos se habrán dejado remojando desde la noche antes, luego se cuecen en agua y cuando estén blandos se sazonan con sal, dejando que den otro hervor para sacarlos, escurirlos y agregarlos a las perdices que ya estarán cocidas. Se deja que reposen un rato juntas las dos cosas y se sirven.

Perdices en salsa de vino tinto.

Se limpian y se le sacan los menudillos que se fríen con las propias perdices en una cacerola grande con aceite, un diente de ajo, pedacitos de jamón, almendras y una cebolla picada. Cuando todo esté frito se le agrega caldo de puchero y sal, dejando que cueza.

Al estar a media cocción se sacan las perdices que se dejan en otra cacerola, colando encima la salsa. Todo lo que quede en el colador se pone en el mortero y se machaca agregando perejil, nuez moscada, un poco de pimienta, sal y clavo; se une con una copa de vino tinto bueno y se echa sobre las perdices dejando que den otro hervor a fuego muy suave para servir las.

Perdices enteras.

Se limpian y preparan las perdices, cortándoles los cogotes y las puntas de las alas. Se enharinan y se fríen en manteca muy caliente con cinco chalotas por cada ave, agregando los cogotes y las alas que se le cortaron. Una vez que esté todo dorado se dejan sólo en la cacerola las perdices, sacando todo lo demás y poniéndolo en el mortero. En una sartén pequeña se pone una cucharada de manteca y otra de harina, dejando que esta dore para agregarle una copa de Jerez, cuando la salsa esté algo espesa se agrega a la cacerola en que están las perdices.

Se machaca todo lo que está en el mortero, agregando bastante perejil, sal y pimienta negra. Este machacado se deslíe con una taza de agua y se pasa después por el colador para echarlo sobre las perdices. Se le agrega más agua, se sazona y se deja que terminen de cocer a fuego lento.

Perdices en salsa de perejil.

Se limpian las perdices y se colocan en una cacerola con manteca caliente y unas hojas de laurel. Se deja que doren y se les agrega caldo del puchero con agua, por partes iguales, se les pone sal dejando que terminen de cocer.

Al estar blandas se les echa un machacado de bastante perejil, pimienta negra, clavo y pan rallado, deshaciéndolo con unas cucharadas del mismo caldo de las perdices. Se une todo, se ve cómo están de sazón y se deja que den otro hervor para servir las.

Perdices en salsa negra.

Se preparan y se pone en una olla con agua, dos dientes de ajo, sal, laurel, clavo y pimienta negra. Cuando estén tiernas se fríe en una sartén una cucharada de manteca, una cucharada grande de harina que se deja tostar, se le agregan unas cucharadas de caldo, se sazona con sal y pimienta blanca y se agrega a las perdices, esperando que den otro hervor para servir las.

Perdices a la vinagreta.

Se limpian las perdices y se colocan enteras en una olla con una taza de aceite, cebolla en cascos y sal, una hoja de laurel y dos granos de pimienta. Se deja que cuezan a fuego lento y cuando estén a medio cocer se les agrega una taza de vinagre y un buen puñado de perejil finamente picado. Se cubren con agua y se deja que cuezan hasta que la salsa quede casi completamente reducida.

Perdices a la Condesa.

Se cuecen las perdices en agua con sal, pimienta negra, hoja de laurel, clavo y hojas de naranjo.

Cuando estén perfectamente cocidas se sacan y se ponen en otra cacerola. Se echan en el mortero dos yemas de huevo duro y una torreja de pan frito, se machaca, se le pone un poquito de sal fina y un poquito de pimienta blanca, se le agrega el caldo colado en que cocieron las perdices y se les vierte a estas, dejando que vuelvan a hervir un rato. En el momento de llevarlas a la mesa se les agrega por encima, cuando estén colocadas en la fuente, unas aceitunas aliñadas en un poco de aceite, cebolla picada finísima, sal y mucho jugo de naranja.

Perdiz en vino blanco.

Se limpia y prepara, rellenándola con un picadillo hecho con los menudillos, pedazos de jamón y unas trufas, todo ello frito en manteca. Una vez rellena la perdiz se amarra y se coloca en una cacerola con manteca, espolvoreada con sal y pimienta blanca, se le agrega unos cascos de cebolla, una cucharada de mantequilla y un vasito de vino blanco seco, dejando que ase en horno suave.

Perdices en escabeche.

Se limpian las perdices y a cada una de ellas se le pone adentro un diente de ajo, un manojo de perejil y dos clavos de olor. Se colocan todas en una olla grande y por cada una se le agregan dos tazas de aceite y una de vinagre, dos granos de pimienta negra y una hoja de laurel, media cebolla en cascós, una zanahoria entera y un tallo de apio, más la sal que se crea necesaria. Se tapa la olla con hojas de naranjo, se pone la tapadera y peso encima para que el vapor no se salga y se dejan que cuezan a fuego muy suave hasta que queden tiernas. Se sacan entonces y se colocan en un barril de greda envidriada o en un frasco grande de cristal, con todos sus aliños, agregando aun un poco de aceite crudo para dejarlas perfectamente cubiertas.

Si se las quiere picantes se les echa ají.

Perdiz enhuevada en escabeche.

Se cuecen las perdices en agua con sal, se cortan entonces en pedazos y se enhuecan y fríen en aceite, poniéndolas después en una fuente honda con azafrán, pimienta y ajo machacado, hoja de laurel, cáscara de naranja, agua, sal y vinagre, dejando el escabeche bastante fuerte. Después de veinticuatro horas se puede servir, pero hay que advertir que este escabeche no dura más de dos días.

Perdiz a la cazadora.

Se limpia y se le amarran las patitas a una perdiz grande que se espolvorea con sal y se coloca en una cacerola con aceite para que dore. Una vez dorada se retira y en el aceite sobrante se fríe bastante cebolla a la pluma; al estar la cebolla frita se espolvorea con harina, se le agrega la perdiz, una cucharada de color, una de vinagre, dos de caldo y perejil picado. Todo esto se tapa y se deja que cueza lentamente más o menos dos horas, sirviéndola apenas esté tierna.

Perdices supremas.

Se cortan las pechugas de las perdices en crudo, enteras, y con el primer hueso del ala para que queden como un jamón, una vez listas todas las pechugas se aliñan con sal y pimienta y se pasan por un baido de yema y mantequilla desleída, se envuelven en papel enmantequillado y se ponen al horno para que asen.

Una vez tiernas se les quita el papel y se les envuelve el huesito en papel plateado, colocándolas todas en una fuente redonda, con la carne para el centro y los huesitos al borde. Se les echa por encima una

salsa hecha con una cucharada de harina frita en mantequilla, se le agrega leche, un poco de sal y pimienta blanca, unas trufas picadas y unas callampas también picadas. Las claras se batan a punto de nieve y se unen poco a poco a la salsa medio fría, poniéndola luego a espesar al fuego hasta que esté lista para echarla sobre las perdices.

Perdices con paltas.

Se limpian las perdices y se ponen a cocer en agua con sal y unos granos de pimienta negra, una hoja de laurel, un clavo de olor y un atado de perejil y apio. Una vez que estén en su punto se sacan y se les cortan las pechugas enteras, sin piel y cuidando de que cada pechuga vaya acompañada del primer hueso del ala para formar jamoncitos. Se dejan entonces enfriar.

El caldo en que cocieron se cuele y se le agrega cola de pescado para formar una galantina. La mitad de esta galantina se vacía en moldecitos, llenándolos hasta la mitad, se pone entonces una estrella formada por zanahoria y se espolvorea con huevo duro, echando más galantina hasta llenarlo. Una vez todos los moldes listos se deja que enfríen para que cuajen.

La otra mitad de la galantina se mezcla en caliente con otro tanto de palta molida y aliñada con sal, aceite y un poquito de pimienta blanca. Se une todo bien y se da—siempre en caliente—una gruesa mano de esta pasta a los jamoncitos de las perdices, cuidando de que queden embetunados por parejo. Se deja también que enfríen.

Al estar todo frío y bien cuajada la galantina, se limpian los huecitos de las perdices y se envuelven en papel plateado, colocándolos en pirámide en una fuente redonda. Los moldecitos de galantina se vacían alrededor, poniendo entre ellos tiras de paltas y se sirve.

Perdices con nata.

Se cuecen las perdices con leche, sal fina, unos granos de pimienta y una hoja de laurel. Una vez que estén perfectamente cocidas se retiran de la cacerola, se las coloca en una asadera, se cubren de nata y se ponen al horno para que doren. La leche se cuele y se aliña con dos yemas de huevo y dos cucharadas de crema fresca, se sazona con sal y una raspadura de nuez moscada, se le da un hervor para que espese y al estar las perdices doradas se sirven, llevando la salsa aparte en una salsera.

Perdices en moldes.

Se cuecen las perdices en agua con sal, especias y un manojo de verduras de olor. Al estar perfectamente cocidas se sacan y se dejan enfriar. El caldo se cuele y se une a las hojas de cola de pescado suficientes para formar una galantina.

Las perdices se pican finamente, separando todos los huesos y dejando sólo enteras las pechugas. Todo lo demás se hace un picadillo que se aliña discretamente. Se prepara también una salsa de mayonesa espesa a la cual se le pone un poquito de mostaza francesa. También se tienen preparadas unas aceitunas deshuesadas y un poco de perejil picado con huevo duro. Listas todas estas cosas se procede a llenar los moldes.

Para esto hay que elegir unos moldes que sean un poquito grandes y hondos. Se pone primero una cucharada de galantina medio tibia. Luego se coloca un trozo de pechuga, calculando media pechuga para cada molde, después se echan unas cuantas aceitunas, se espolvorea con huevo duro y perejil y se pone una cucharada de mayonesa, para finalizar llenando el molde con galantina. Así se llenan todos los moldes que se dejan enfriar en hielo.

Para sacarlos se ponen un instante en agua caliente y se vuelcan en una fuente, poniendo entre ellos puntas de espárragos, petits pois, trufas y callampas, todo ello aliñado con los restos de la mayonesa.

Es un plato muy fino y exquisito.

Pichones enteros.

Se pelan, chamuscan y vacian, rellenándolos con un picadillo de jamón, sus propios menudillos, tocino, cebolla y perejil picados; todo ello frito en mantequilla. Se cosen para que no se salga el relleno y se colocan en una cacerola con mantequilla dejando que se doren con perejil picado y dos hojas de laurel. Cuando estén dorados se les echa vinagre y se cubren de agua, sazónándolos con sal y unos granos de pimienta negra. Se deja que cuezan lentamente hasta que el agua se reduzca y queden sólo en su grasa.

Pichones en leche.

Se limpian los pichones y se fríen en manteca hasta que queden dorados. Se colocan luego en una cacerola con cebolla y perejil picados, una hoja de laurel y una taza de leche, sal y pimienta negra. Se dejan cocer a fuego muy suave, hasta que la leche se reduzca.

Pichones con camarones.

Se limpian los pichones y se dejan una media hora en adobo de sal y jugo de limón. Después se espolvorean con otro poquito de sal y se frien en una sartén con mantequilla; antes de que doren se trasladan a una cacerola, se les agrega más mantequilla y se colocan a fuego lento para que cuezan al vapor. Se hace una salsa con mantequilla, harina y una taza de caldo en que se habrán cocido los camarones, se deja que espese un poquito y se agrega a los pichones, poniéndole además las colas de los camarones. Se sazona nuevamente, agregándole un poquito de ají picante si gusta.

Pichones rellenos.

Se limpian y se les quitan las alas y los cogotes, rellenándolos con un picadillo de ternera, pechuga de ave, tocino, pimienta, sal, cebolla muy picada y huevo duro. Este picadillo se fríe en un poquito de mantequilla y se introduce en los pichones que se cosen y se espolvorean con sal; poniéndolos en una cacerola, untados con mantequilla y envueltos en un papel engrasado. Se entran al horno y al estar en su punto se le sacan los papeles y se sirven.

Pichones en salsa de vino.

Se limpian y se les pone sal, dorándolos en una cacerola con mantequilla, se les agrega entonces vino blanco, cebolla en rajas y laurel, dejando que cuezan hasta estar tiernos. Entonces se espesa la salsa con una miga de pan frita y machacada con una yema de huevo duro, desleídas ambas cosas con unas cucharadas del propio caldo de los pichones.

Pichones con salsa de almendras.

Se preparan y limpian bien los pichones que se espolvorean de sal y ponen en una cacerola a dorar con mantequilla, se les echa una copa de vino blanco, una hoja de laurel y un clavo de olor. Cuando esté hirviendo la salsa se le agrega una taza grande de caldo de puchero y al ir a servirlos se espesa la salsa con almendras tostadas y machacadas en el mortero con un poquito de azafrán.

Pichones con tomate.

Se limpian los pichones y se cortan por la mitad, colocándolos en una cacerola con tomates medio asados para quitarles la piel, cortados en cuatro y un poco de hierbabuena, dejando que se doren con

una cucharada grande de mantequilla. Al estar todo frito se le agrega caldo.

Se machaca un diente de ajo con los menudillos de los pichones que se habrán frito aparte, no se les pone ningún aliño y se agregan a la cacerola en que están los pichones, dejando que siga la cocción.

En el momento de servirlos se le añade a la salsa dos yemas batidas con unas gotas de agua.

Pichones exquisitos.

Se limpian los pichones que se parten por la mitad, se espolvorean con sal y se pasan por huevo batido—al que se habrá agregado sal fina y unas gotas de aceite—se empanan y se colocan en una asadera con un poquito de aceite, dejando que asen.

Se fríe mucho perejil picado muy fino y se coloca en una fuente redonda; encima, estando el perejil muy caliente, se colocan los medios pichones y se les vierte una salsa tártara cuya fórmula se encontrará en la sección correspondiente.

Torcazas con ají.

Se limpian las torcazas y se ponen a cocer en agua sola. Una vez que estén sancochadas se les bota esta agua y se les pone otra, que esté hirviendo por cierto, y a la cual se le agrega sal, unos granos de pimienta y dos cebollas partidas en cuatro por cada torcaza. Hay que cocerlas en esta forma, en dos aguas, para así quitarles el gusto fuerte que suelen tener.

Se tuestan en una sartén dos ajíes dulces y otros dos se ponen a remojar. Se pelan nueces, más o menos media taza, y se colocan en el mortero, machacándolas bien, se les agrega un trozo de pan remojado en vino blanco y el ají asado y pelado. Se tendrán asados y pelados seis tomates, uno por torcaza, que se pasan por el prensa-puré y se colocan en una cacerola con una taza de caldo de puchero y el agua en que estuviera remojando los otros dos ajíes. Se sazona con sal y pimienta negra, un clavo de olor y una hoja de laurel. Se colocan en esta salsa las torcazas, se le echa por encima el machacado y se deja que den un hervor para servir las.

Torcazas en salsa.

Se cuecen las torcazas en dos aguas para quitarles lo amargo, poniéndoles la sal y los aliños en la segunda agua. Al estar cocidas se pasan por mantequilla derretida y por miga de pan rallada y mezcla-

da con perejil picado muy fino. Se colocan en una asadera y se ponen al horno a que asen.

Se prepara una salsa con pan rallado remojado en caldo, mantequilla y dos yemas de huevo, sal fina y pimienta blanca. Se cubren las perdices con esta salsa al estar doradas, se las deja que reposen un rato para que tomen su gusto y se sirven.

Tórtolas al canapé.

Se limpian las tórtolas y se sazonan con sal y pimienta por dentro y fuera. Se colocan en una cacerola con agua y un manojo de verduras y se dejan cocer. Al estar cocidas se sacan y se escurren, se les amarran a cada una sobre la pechuga una lonja de tocino y se ponen al horno a dorar. Se fríen trozos de pan francés en mantequilla y al ir a servir se coloca cada avecita sobre uno de los trozos de pan.

Tórtolas al canapé con salsa de hígados.

Se limpian y a cada una se le pone sobre la pechuga una rebanada de tocino que se sujeta con hilo, se colocan todas en una cacerola con una cucharada grande de mantequilla, laurel, cebolla en ruedas, apio y perejil, zanahoria, pimienta negra y sal, tapándolas bien para que cuezan al vapor. Al estar tiernas se les quitan todos los aliños y se dejan solamente con el tocino, colando la salsa y agregándole una copa de Jerez.

Los hígados de las tórtolas se fríen en mantequilla picados en trocitos, echando también bastante cebolla picada muy fina, se sazona con sal y pimienta blanca y se agrega una copa de Jerez.

Se tendrán listas unas torrijas de pan frito. Sobre cada una de ellas se pone una cucharada del frito y encima una tórtola, bien remojada en su salsa. En esta forma se llevan a la mesa en una fuente redonda.

Tórtolas con tocino.

Se preparan las tórtolas y se aliñan con sal y pimienta blanca, a cada una se le coloca sobre la pechuga una lonja de tocino sujeta por un hilo y se van poniendo en una cacerola con mantequilla, dejando que doren. Al estar doradas se les agrega una taza de caldo y un vaso de vino blanco, sal, laurel, pimienta negra y un clavo de olor. Se deja que cuezan a fuego lento hasta que la salsa se reduzca a la mitad.

Se prepara un puré de papas muy fino que se moldea, vaciando los

moldes en la fuente que se ha de llevar a la mesa. Sobre cada molde se pone una tórtola, se le vierte encima la salsa y se sirven.

Tórtolas con manzanas.

Se limpian las avecitas y se colocan sazonadas con sal y pimienta blanca en una cacerola con una cucharada de mantequilla por cada una y una manzana picada fina. Se deja que cuezan a fuego lento, agregándole, si se resecan mucho, vino blanco y caldo por partes iguales.

Zorzales en salsa.

Se limpian, vacian y se sazonan con sal. Se les introduce en el interior a cada uno un pedacito de tocino y un grano de pimienta negra, friéndolos luego en manteca. Una vez fritos se colocan en una cacerola para echarles la salsa.

Esta se prepara espolvoreando con sal los menudillos de las aves y friéndolos con manteca, se colocan después en el mortero y se machacan con la ayuda de unas cucharadas de caldo, se le agrega una cucharada de harina que se deslíe bien, se sazona con sal y un poquito de ají picante y se pone esta salsa sobre los zorzales dejando que cuezan a fuego lento para servirlos. Resultan muy sabrosos preparados en esta forma.

Zorzales asados con aceitunas.

Se limpian y a cada uno se le pone adentro sal y aceitunas deshuesadas, con un poquito de cebolla frita. Se colocan en un alambre grueso, ensartados por un lado para no destrozar la pechuga y se asan al rescoldo, echándoles de vez en cuando un poco de aceite mezclado con jugo de limón y sal.

Se sirven sobre una cama de ensalada de berros y quedan exquisitos.

Zorzales a la cacerola.

Se limpian y se los fríe rebozados en harina, se los coloca en una cacerola y se les echa agua, cebolla y perejil picados, tomate asado y pelado, partido en trozos chicos, pimienta, sal y azafrán. Se deja que cuezan y al estar tiernos se espesa la salsa con unas almendras tostadas y machacadas.

Zorzales rellenos en fois gras.

Se limpian y se les corta el cogote y las alas, se sazonan y se rellenan con fois gras, amarrándole las patitas atrás para que el relleno

no se salga. Se colocan entonces en una cacerola con mantequilla, se deja que doren y se les agrega después una taza de caldo, una copita de Jerez, sal, una hoja de laurel y pimienta negra. Se deja que cuezan y se sirven sobre una tajada de pan frito bonitamente cortada.

Zorzales exquisitos.

Se preparan los zorzales, cortándole las alas y el cogote, se sazonan y se rellenan con puré de castañas y mantequilla desleída, bien trabajadas ambas cosas. Se envuelven los zorzales en una lonja grande de tocino con la cual se cuidará de impedir que el relleno se salga y se ponen al horno, cuidando de darlos vueltas para que queden dorados por parejo.

En una cacerola se dora harina en mantequilla, se agrega jamón pasado por la máquina y una taza de caldo, se sazona con sal fina y pimienta blanca, echando esta salsa sobre los zorzales en el momento de servirlos.



Inclinándose un tanto la sirvienta debe presentar la fuente por el lado izquierdo. Hay algunas personas que prefieren a este modo aquel en que la sirvienta se inclina hasta apoyar la fuente en la mesa, consideran esta forma más cómoda para el que se sirve y más segura para el que sirve.



Por el lado derecho se retira el plato sucio y también por el lado derecho se coloca el nuevo plato, que para servir ciertos guisos debe estar caliente.



El vino se sirve por el lado derecho. Después de servir cada copa la sirvienta debe limpiar la boca de la botella con un paño para evitar las gotas que pueden manchar el mantel.