

MANTEQUILLAS

COLOR CHILENA (la usual)

400 gramos riñonada
2 ajos

4 cucharadas ají dulce en
polvo.

Se derrite la riñonada. Se fríe el ajo hasta que esté completamente quemado y luego se seca. Se le echa el ají dulce a la grasa derretida, cuando esté aún caliente, pero no sobre el fuego, para evitar que el ají se cueza demasiado. Hay que revolver sin cesar con una cuchara de madera hasta que la mezcla sea perfecta.

Se pasa por un tamiz y se puede guardar indefinidamente porque no se pone rancia.

COLOR (para empanadas picantes)

10 ajíes limensos

2 tazas caldo caliente

½ kilo grasa de riñonada.

Se fríen los ajíes sin pepas. Después de fritos se muelen y se remojan en un poco de caldo caliente.

Se les deja por unos 5 minutos y se vuelven a echar a la grasa de riñonada caliente, revolviendo hasta que se mezcle bien. En seguida se cuele y queda lista «la color».

El caldo en que se han remojado los ajíes se reserva para otros usos.

COLOR (más fina)

100 gramos mantequilla

1 cucharada ají dulce en polvo.

Se derrite y clarifica la mantequilla. Se le mezcla el ají dulce hasta que forme una pasta homogénea.

Esta mantequilla hay que prepararla cada vez que figure en un guiso porque no se guarda, pero tiene la ventaja de que los guisos resultan más delicados y sanos.

GRASA EXTRA FINA

5 kilos grasa en pella
2 tazas agua

1 taza leche
1 » aceite.

Se limpia y muele a máquina la grasa y se echa a una olla. Se le agregan la leche, el agua y el aceite y se deja hervir hasta que la grasa en pella quede como un chicharrón, color café.

Sobre caliente se cuele y lo que destila es una grasa finísima que puede compararse con la mejor de las mantequillas.

MANTEQUILLA DE AJO

Se muelen en el mortero 50 gramos de ajos pelados y ya blanqueados en agua hirviendo. Se les añaden 100 gramos de mantequilla. Se revuelve bien y se pasa por una muselina.

MANTEQUILLA DE ANCHOAS

100 gramos de anchoas se lavan, se secan y se muelen en el mortero, y en el mismo mortero se les mezclan 200 gramos de mantequilla.

Se pasa por un linón.

MANTEQUILLA BATIDA

125 gramos de mantequilla batida se aliñan con 4 gramos de sal, una pizca de pimienta y unas gotas de limón.

MANTEQUILLA DE CAMARONES

A los camarones ya cocidos en agua con un ramo de olores y vino blanco, se les quitan las colas que han de servir para el guiso que se prepara, y todos los caparazones se muelen en el mortero para hacer una pasta. En el mortero se agrega igual peso de mantequilla que el que haya de camarones. Se mezcla bien y se pasa.

Nota:

Esta mantequilla es especial para preparar canapés y hors d'oeuvres.

La mantequilla de camarones y de otros mariscos que se vayan a usar en salsas o rellenos se prepara con los mismos ingredientes; pero derritiendo la mantequilla al baño-maría y mezclando allí la pasta de camarones. En seguida se pasa por un linón sobre un tiesto con agua helada.

Se termina estrujándola bien en un lienzo para quitarle toda el agua.

MANTEQUILLA DE CHALOTES

100 gramos de chalotes se pican finos, se blanquean en agua hirviendo y se les deja escurrir toda el agua. Se muelen en el mortero y en el mismo mortero se les agregan 200 gramos de mantequilla.

Se pasa por un linón.

MANTEQUILLA DORADA O SEA «NOISETTE»

En una sartén bien limpia se pone a cocer la mantequilla hasta que tome el color dorado que se desea.

Hay que tener mucho cuidado de que no se sobrepase porque si se quema, queda amarga e inútil.

MANTEQUILLA DE LIMON (para sandwiches)

½ taza mantequilla cáscara de limón rallada 2 cucharadas jugo de limón.

Se bate la mantequilla y se le incorporan gradualmente la cáscara y el jugo de limón.

MANTEQUILLA MAÎTRE D'HOTEL

4 onzas mantequilla	1 cucharada perejil picado	1 pizca sal
1 pizca pimienta	fino	1 limón, el jugo.

Se ponen en una cacerola 4 onzas de mantequilla, una pizca de sal y pimienta y el jugo de un limón. Se revuelve bien con una cuchara de madera. Se le añade una cucharada de perejil picado muy fino.

Se puede variar la preparación anterior dándole a la mantequilla cremosa la forma de salchichas, y éstas se dejan en el hielo, de donde se pueden ir cortando torrejitas a medida que se necesiten para ponerlas sobre un beefsteak, pescado u otra cosa.

MANTEQUILLA A LA MEUNIÈRE

Se calienta la mantequilla en la sartén, y cuando ya principie a teñirse dorada despedirá un ligero olor de avellanas.

Al guiso en preparación se le espolvorean perejil picado y un poco de jugo de limón, y todo esto se baña de golpe con la mantequilla dorada.

MANTEQUILLA NEGRA

50 gramos mantequilla	1 cucharada vinagre.
-----------------------	----------------------

Se pone la mantequilla en la sartén y se calienta hasta que tome un color un poco más oscuro que la «dorada».

Cuando esté lista se vacía sobre el guiso que va a acompañar y en la sartén que ha quedado muy caliente se le echa un poco de vinagre y se le hace hervir y reducir a la mitad. La proporción del vinagre será más o menos una cucharada por cada 50 gramos de mantequilla que se emplee. Esto se añade a la anterior.

MANTEQUILLA POLONESA

Es una mantequilla Meunière a la cual se agregan precisamente en el momento que esté a punto, dos buenas cucharadas de miga de pan fresco y finamente rallado. Esta es la proporción para 125 gramos de mantequilla.

La miga se fríe instantáneamente, y todo se vierte de golpe al plato a que está destinado.

Esta mantequilla se emplea especialmente en la coliflor y los espárragos, pero también se usa con huevos, pescados, sesos, etc.

MANTEQUILLA VERDE

100 gramos espinacas, berros y perejil	125 gramos mantequilla.
----------------------------------------	-------------------------

Las legumbres se blanquean, se destilan, se tienen un rato en el hielo y en seguida se muelen en el mortero.

Se mezclan con la mantequilla y se pasan por el tamiz.